

## LUNDI

02/12

**ENTREES**

Salade de Maïs et feta  
  
 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*  
 Carottes persillées

**LAITAGES**  
  
 Emmental

**DESSERTS**

## MARDI

03/12

**ENTREES**

Chou coleslaw  
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet en sauce  
 Petits pois

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
  
 Fruit

## MERCREDI

04/12

**ENTREES**

Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*  
  
 Purée

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

## JEUDI

05/12

**ENTREES**

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis  
 Plat complet

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
  
 Velouté Fruix

## Menu Végétarien

06/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier VG  
 Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

**LAITAGES**

Yaourt Nature Sucré

**DESSERTS**

Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

\* : plat avec viande porcine

### LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)   
 Pêche responsable   
 Porc français   
 Certification environnementale niveau 2   
 Origine France   
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.