

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Toast de sardines</u>	 <u>Potage</u>	 <u>Salade*, Edam et Gouda</u>
<u>Gratin savoyard</u>	<u>Pot au feu</u>	<u>Boudin blanc aux pommes</u>	<u>Blanquette de dinde</u>	<u>Ravioles de saumon</u>
  <u>Salade verte*</u>	 <u>Et sa garniture du Val d'Aff</u>	<u>Mélange campagnard</u>	<u>Riz créole</u>	
<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
 <u>Fruit frais*</u>	<u>Fromage blanc</u>	  <u>Fruit frais*</u>	<u>Tarte au chocolat</u>	 <u>Panna cotta au lait bio</u>

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Riz au thon</u>	  <u>Carottes Val d'Aff*</u>	<u>Champignons à la grecque</u>	Pommes de terre, saucisses de Strasbourg et oignons	<u>Endives* et œuf</u>
<u>Paupiette de veau</u>	<u>Sot-l'y-laisse de volaille</u>	<u>Quiche aux légumes</u>	<u>Boulettes de bœuf</u>	<u>Fajitas</u>
 <u>Petits pois à la française</u>	<u>Coquillettes</u>	  <u>Salade verte*</u>	 <u>Poêlée basquaise</u>	<u>Haricots rouges</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage
<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais*</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Chou à la crème</u>	  <u>Fruit frais*</u>

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante</u>	<u>Piémontaise</u>	 <u>Céleri* aux pommes</u>	 <p>REPAS de Noël</p>	<u>Cappuccino de betteraves</u>
<u>Pâtes à la bolognaise</u>	<u>Maffé à la volaille</u>	<u>Beignets de calamars</u>		<u>Dos de colin meunière</u>
 <u>Fromage ou Laitage</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>		<u>Carottes Vichy</u> <u>Pommes persillées</u>
<u>Ile Flottante</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	  <u>Fruit frais*</u>	 <u>Entremets au lait bio</u>		 <u>Compote de fruits</u>

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle



 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit Bio**



Producteurs locaux :

- * Lait et produits laitiers
- * Fruits et légumes
- * Yaourts Bio : Crèmerie d'Ana Soiz à Maure de Bretagne
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Aff à Beignon
- * Pain : Boulangerie de Plélan le Grand

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**