

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16 décembre 2024	17 décembre 2024	18 décembre 2024	19 décembre 2024	20 décembre 2024
DEJEUNER	Salade de blé aux légumes	Coleslaw	Terrine de légume	Terrine aux écrevisses et médaillon de Langouste à la crème d'aneth	Salade de lentilles bio
	Filet de hocki sauce colombo	Tajine de haricots blancs aux légumes fondants	Tartiflette au reblochon et lardons / Tartiflette Reblochon dinde	Ballotin de pintade farci aux marrons	Marmite Sarthoise (plat complet poulet champignon et choux)
	Riz créole	Semoule	Pain	Sauce cèpes et foie gras	Yaourt framboise
	Chou fleur persillé	Pain	Yaourt nature	Gratin Dauphinois et mirepoix de légumes d'Antan	Kiwi
	Pain	Rondelé aux noix	Compote de pomme cannelle	Pain	
	Cantafrais	Flan pâtissier		Comté	
	Clémentine			Buchette pâtissière au chocolat	
GOUTER	Purée de pomme coing	Pomme	Banane	Yaourt nature dosette de sucre	Purée de pomme
	Pain	Pain	Fromage blanc nature dosette de sucre	Gâteau moelleux à la fraise	Pain
	Beurre doux	Pâte à tartiner en pot			Fromage Fraidou nature

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France. Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)