

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

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

Semaine du 9 au 13 décembre 2019

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

Semaine du 16 au 22 décembre 2019

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

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.