

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.**