



Semaine du 07/12 au 13/12

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI Betteraves échalotes et Salade verte et croûtons Potage Salade de cœur de palmier coriandre HORS D'ŒUVRE Poireaux vinaigrette Salade de fenouil au citron Salade de mâche Soupe Rillettes Soupe Soupe Toast maguereaux Escalope de dinde à la Tagine d'agneau Sauté de bœuf provençale Filet de lieu fumé Normande Beignet de calamar Pavé de lieu rôti Omelette au fromage Steack de veau **PLATS CHAUDS ET GARNITURES** Semoule Poêlée du chef Courgettes sautées Carottes Haricots verts à l'ail Riz Coquillettes Pommes au four **PRODUIT LAITIER** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Muffin chocolat blanc Fruit frais Compote et langue de chat Crème dessert maison **DESSERTS** Chausson aux pommes Fruit frais Fruit frais Fruit frais

LA PROPOSITION EQUILIBRE

Betteraves échalotes et coriandre

Tagine d'agneau

Semoule

Haricots verts à l'ail

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Salade verte et croûtons

Escalope de dinde à la Normande

Poêlée du chef

Riz

Fromage ou Laitage

Compote et langue de chat

Préparation maison

Potage

Sauté de bœuf provençale

Carottes

Coquillettes

Fromage ou Laitage

Muffin chocolat blanc maison

Salade de cœur de palmier

Filet de lieu fumé

Courgettes sautées

Pommes au four

Fromage ou Laitage

Crème dessert

Li eille desseit



Code à saisir : VKEK441



Produit de saison
Tout ou partie de

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

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