




























SEMAINE 48

DU 27 NOV. AU 01 DEC. 2023

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes	Céleri enrobante à l'ail	Chou rouge enrobante à l'échalote	Pizza fromage	Carottes râpées Vinaigrette nature 
Paëlla au poulet	Sauté de porc sauce Dijonnaise Emincé de pois sauce Dijonnaise	 Penne bolognaise	 Omelette	Sauté de veau au jus Filet de cabillaud sauce crème 
 Paëlla au poisson	Brocolis	 Penne égréné végé. Tomate	Chou fleur béchamel	Purée pomme de terre et potiron
 Fromage frais sucré	 Fraidou	 Saint paulin	 Yaourt nature et sucre	 Brie
Fruit	Crêpe chocolat	 Purée pomme poire 	Fruit	 Crème vanille
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Coeur  Origine France  Appellation d'origine protégée	 Plat végétarien  Plat cuisiné par le Chef  Pêche responsable	 Recette développée par nos Chefs experts  Produit durable  Produit issu de l'agriculture biologique	

