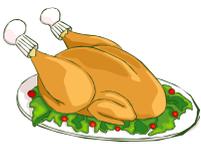
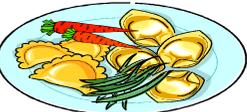


| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|--|-------|---|----------|-------|----------|--|
| ENTREE  | ● | JOYEUX NOËL !  | ● | ● | ● | |
| PLAT PRINCIPAL  | ● | | ● | ● | ● | |
| PLAT SANS VIANDE | - | | ● | - | - | |
| GARNITURE  | ● | | ● | ● | ● | |
| FROMAGE  | ● | | ● | ● | ● | |
| DESSERT  | ● | | ● | ● | ● | |
| | | | | ● | | |
| | | | | ● | | |

MENU HIVER 5

VACANCES DE NOËL

semaine du 31 décembre 2018

au 4 janvier 2019

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|---|--|
| ENTREE  | ● Quiche au fromage |  BONNE ANNEE A TOUS !  | ● Choux-fleurs vinaigrette | ● Macédoine de légumes BIO | ● Carottes râpées |
| PLAT PRINCIPAL  | ● Nuggets de poulet BIO Origine : France | | ● Filet de poisson sauce échalote | ● Sauté de veau marengo Origine : R.A. | ● Rôti de porc aux champignons Origine : France |
| PLAT SANS VIANDE | Filet de poisson pané / Citron | | - | Nuggets de blé | Boulettes végétariennes |
| GARNITURE  | ● Purée de potiron | | ● Pommes quartiers | ● Haricots verts persillés | ● Riz créole |
| FROMAGE  | ● Camembert | | ● Yaourt nature BIO R.A. + Sucre BIO | ● Bûche du Pilat R.A. à la coupe | ● Gouda BIO |
| DESSERT  | ● Fruit BIO | | ● Fruit | ● Riz au lait | ● Purée de pommes / Poires BIO |
| | | | | ● Pain BIO R.A. | |

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire