

Semaine du 16 décembre au 20 décembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Salade de pâtes ☺	Betteraves aux pommes	Menu de festif Cocktail maison ☺ Bouchées aux Noix de St Jacques	Pomelo
Velouté de panais et pommes* ☺	Jambon Braisé Rutabagas à la crème	Blanquette de volaille Haricots verts	Filet mignon aux châtaignes rôties Purée de patates douces ☺	Tortis à la Carbonara ☺
Curry de lentilles ☺ et courgettes au lait de coco Riz	Cantal*	Fromage	Bûche 3 chocolats	Saint Paulin*
Tomme Noire*	Compote de fruits* ☺	Yaourt	Douceur chocolatée	Poire pochée au chocolat
Clémentines de Corse*				



Toutes les viandes servies sont d'origine française sauf contre indication



Produits issus de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable.

* Aide UE à destination des écoles



Le pain provient des deux artisans boulangers de Veuzain sur Loire



Des produits en provenance de producteurs locaux.(Circuit court)



Fabrication réalisée sur place par notre équipe de restauration



Le Label rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages