MIDI	LUNDI 🔘	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE			Salade de penne au	Tranche de saucisson		
ENTREE (régime sans porc et sans viande)	Salade de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et emmental	thon	Poireaux vinaigrette	Salade de betteraves vinaigrette	
ENTREE (sans poisson)			Salade verte et maïs	Tranche de saucisson		
PLAT PROTIDIQUE	Mac and Cheese	Cordon bleu	Boulette d'agneau sauce tomate	Hachi parmentier	Filet de colin meunière	
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)	Mac and Cheese	Œuf dur sauce tomate	Boulette d'agneau sauce tomate	Hachi parmentier	Filet de colin meunière	
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	Mac and Cheese	Œuf dur sauce tomate	Pavé végétal	Omelette aux fines herbes	Filet de colin meunière	
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson, allergie uniquement)	Mac and Cheese	Cordon bleu	Boulette d'agneau sauce tomate	Hachi parmentier	Pavé végétal	
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Brocolis vapeurs	Julienne de légumes	Salade verte	Gratin d'épinards à la crème	
	-	Riz nature	Semoule	Pommes de terre vapeur	Fusilli	
LAITAGE	Chanteneige	Yaourt sucré bio	Edam	Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe	
DESSERT	Cocktail de fruits	Cake fourré framboise	Flan vanille	Gâteau à la noix de coco	Fruit de saison	
Végétarien 6 Les Produits biologiques Nous te souhaitons un bon appétit!  Produit élaboré par nos chefs  Les produits locaux  restauration						

MIDI	LUNDI 🤍	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de concombre	Salade de riz niçoise	Coleslaw au fromage	Feuilleté au fromage
ENTREE (sans poisson)		façon tzatzíki	Salade verte et dés d'emmental	blanc	reumete au nomage
PLAT PROTIDIQUE GEMRCN		Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf aux oignons	Fusilli à la bolognaise et fromage râpé	Poisson pané et citron
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)		Crêpe aux champignons	Sauté de bœuf aux oignons	Fusilli à la bolognaise et fromage râpé	Poisson pané et citron
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	F E	Crêpe aux champignons	Pavé végétal	Fusilli à la bolognaise de thon	Poisson pané et citron
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson, allergie uniquement)	R I E	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf aux oignons	Fusilli à la bolognaise et fromage râpé	Omelette nature
ACCOMPAGNEMENT		Carottes sautées	Haricots beurre	-	haricots plats
ACCOMPAGNEMENT		Lentilles	Blé au jus	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre
LAITAGE		Petit Suisse	Emmental à la coupe	Gouda	Yaourt sucré
DESSERT		Moelleux au citron	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Végétarien Celes Produits biologiques Produit élaboré par nos chefs Les produits locaux					









MIDI	LUNDI	MARDI 🤍	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Demi pamplemousse au sucre	Velouté de légumes verts	Salade de carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre aux échalotes
PLAT PROTIDIQUE GEMRCN	Nuggets de poulet	Coquillette aux légumes et à la crème	Pizza royale	Raviolis	Filet de colin sauce crème ciboulette
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)	Nuggets de poulet	Coquillette aux légumes et à la crème	Pizza au fromage	Raviolis	Filet de colin sauce crème ciboulette
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	Feuilleté au chèvre	Coquillette aux légumes et à la crème	Pizza au fromage	Crêpe au fromage	Filet de colin sauce crème ciboulette
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson, allergie uniquement)	Nuggets de poulet	Coquillette aux légumes et à la crème	Pizza royale	Raviolis	Omelette aux champignons
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Brocolis béchamel	Petit pois	Salade verte vinaigrette	Poêlée champêtre	Chou romanesco
	Penne	-	-	Farfalle	Riz nature
LAITAGE	Petit fondu président®	Petit Suisse aromatisé	Edam à la coupe	Yaourt aromatisé	Camembert à la coupe
DESSERT	Liégeois au chocolat	Madeleine	Fruit de saison	Gâteau aux pépites de chocolat	Cocktail de fruits
√ Végétarien  √ Végétarien  √ Végétarien  √ Les produits locaux					

Nous te souhaitons un bon appétit!







MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 🖤
ENTREE	Salade de betteraves vinaigrette	A N I	Œuf dur mayonnaise	Salade de colesiaw	Taboulé à la menthe
PLAT PROTIDIQUE GEMRCN	Fricadelle	M A T I	Sauté de bœuf à la tomate	Cuisse et pilons de poulet grillée	Nuggets de poisson
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)	Omelette aux fines herbes	O N E	Sauté de bœuf à la tomate	Cuisse et pilons de poulet grillée	Nuggets de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	Omelette aux fines herbes	P I C E	Tarte au fromage	Pavé végétal	Nuggets de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson, allergie uniquement)	Fricadelle	S R A C	Sauté de bœuf à la tomate	Cuisse et pilons de poulet grillée	Omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Chou fleur béchamel	I N E S	Haricots beurre	Julienne de légumes	Epinards hachés à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour au jus	E T	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré	E C O R	Camembert à la coupe	Chanteneige	Tomme Noire
DESSERT	Fruit de saison	C E S	Fruit de saison	Flan vanille	Compote de fruits
Végétarien	es Produits biologiques	Produit élabor	é par nos chefs	Les produits locaux	4

Nous te souhaitons un bon appétit!





## Semaine du 2 au 6 décembre, le Chef vous propose

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 🅜	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la vinaigrette	Salade verte et croûtons	Crêpe au fromage	Salade de carottes râpées vinaigrette	Salade de choux rouge vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE GEMRCN	Burger	Coquillettes au jambon fromage	Bœuf bourguignon	Pizza au fromage	Brandade de poisson
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)	Burger	Tarte aux poireaux	Bœuf bourguignon	Pizza au fromage	Brandade de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	Feuilleté fromage	Tarte aux poireaux	Acras de morue	Pizza au fromage	Brandade de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson)	Burger	Coquillettes au jambon fromage	Bœuf bourguignon	Pizza au fromage	Tarte chèvre tomate
ACCOMPAGNEMENT	Jeunes carottes	Brunoise de légumes	Purée de brocolis	salade verte vinaigrette	Carottes sautées
	Pomme paillasson	Coquillettes	Riz nature	-	-
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Emmental à la coupe	Fromage blanc sucré	Vache qui rit®
DESSERT	Marbré	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Gâteau aux pommes
Végétarien Bioles Produits biologiques Produit élaboré par nos chefs Produits locaux					





## Semaine du 9 au 13 décembre, le Chef vous propose

MIDI	LUNDI 🕖	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de perles	Salade verte et dés	Velouté poireaux et	Salade de pommes de	Coleslaw
ENTREE (Sans poisson)	Salade de betteraves vinaigrette	d'emmental	pommes de terre	terre maïs	
PLAT PROTIDIQUE GEMRCN	Crêpe au fromage	Couscous aux boulettes d'agneau	Rôti de veau au thym	Croque monsieur	Cassolette de poisson
PLAT PROTIDIQUE (régime sans porc)	Crêpe au fromage	Couscous aux boulettes d'agneau	Rôti de veau au thym	Calamar à la romaine	Cassolette de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans viande)	Crêpe au fromage	Pavé végétal	Timbale de la mer crème de curry	Calamar à la romaine	Cassolette de poisson
PLAT PROTIDIQUE (sans poisson, allergie uniquement)	Crêpe au fromage	Couscous aux boulettes d'agneau	Rôti de veau au thym	Croque monsieur	Pavé végétal
ACCOMPAGNEMENT	Farfalle	Légumes couscous	Brunoise de légumes	Chou fleur en gratin	Julienne de légumes
	Purée de brocolis	Semoule	Fusilli	Penne	Riz nature
LAITAGE	Petit fondu président°	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe	Gouda
DESSERT	Cocktail de fruits	Gâteau à la banane	Fruit de saison	Compote de fruits	Liégeois chocolat
Végétarien	es Produits biologiques	Produit élabor	é par nos chefs	Les produits locaux	-weet

Végétarien es Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit!



restauration