

## LUNDI

18/12

**ENTREES**

**H1**

Duo de crudités  
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

\*Chipolatas\*

Lentilles maison

**LAITAGES**

**L1**

**DESSERTS**

**D1**

Compote

## MARDI

19/12

**ENTREES**

**H2**

Salade de pommes de terre

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V3**

Nuggets de poisson

**Pêche RESPONSABLE**

Chou fleur persillé

**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

**L2**

**DESSERTS**

**D1**

Flan vanille

**ORIGINE FRANCE**

## Menu Végétarien

21/12

**ENTREES**

**H3**

Œuf dur mayonnaise

**ORIGINE FRANCE**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Pates bolognaise végétariennes  
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**

**L1**

Vache Picon

**ORIGINE FRANCE**

**DESSERTS**

**D1**

## VENDREDI

22/12

**ENTREES**

**MENU DE NOEL**

*Bonnes fêtes!*

Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

### LEGENDE

**VIANDE BOVINE FRANÇAISE (VBF)** | **Pêche responsable** | **LE PORC FRANÇAIS** | **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** | **ORIGINE FRANCE** | **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.