SEMAINE DU 30Novembre au 11 Décembre 2026

Le Chef vous propose ...

	MIDI
LUNDI	Œuf dur tartare (9/10/14)
30-nov	Emincé de porc sce chasseur *
	Flageolets persillés
	Babybel (6)
	Salade de fruits éxotiques

	MIDI
MARDI	(FM)Terrine de panais & brocolis (9/9/10)
01-déc	Sot l'y laisse de dinde basquaise
	Purée de P de Terre (6)
	Crème de gruyère (6)
	Liégeois vanille (6)

	MIDI
JEUDI	Jambon beurre * (6)
03-déc	Boule de bœuf oux oignons
	Semoule / légumes couscous (5/6)
	Saint-bricet (6)
	Raisin

	MIDI
VENDREDI	Betterave vinaigrette (9/14)
04-déc	Ravioli (56)
	Salade de mâche (9/14)
	Rondelé nature
	(FM) Gâteaux marbré (4/5/6)

	MIDI
LUNDI	Chou fleur coktail 9/14)
07-déc	Sauté de veau estragon
	Ratatouille /Riz
	Brie (6)
	Brioche/clémentine (5/6)

	MIDI
MARDI	Potage de légumes
08-déc	Fricassée de porc indienne* (4/6)
	Purée de patate douce (5/6)
	Kiri (6)
	Yaourt aux fruits (6)

	MIDI
JEUDI	Salade de carotte & ciboulette(9/14)
10-déc	Bœuf bolognaise
	Coquillette (5/6)
	Samos (6)
	Beignet chocolat (4/5/6/10)

	MIDI
VENDREDI	Salade de radis / mimolette (9/14)
11-déc	Menu fromage (6)
	Riz aux légumes
Menu Végétarien	Chanteneige BIO (6)
	Salade de fruits

* : Plat à base de porc (FM) : Fait maison

Origine des Viandes :

Porc : France
Agneau/mouton : Nouvelle Zélande
Veau : Union Européenne
Bœuf : Union Européenne
Volaille : France

Les allergènes

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite