



Joyeuses Fêtes



VACANCES SCOLAIRES

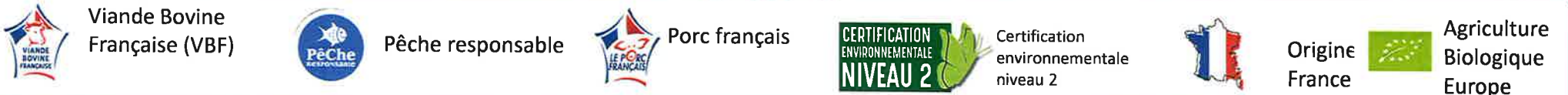
LUNDI NOËL	Menu Végétarien 26/12	MERCREDI 27/12	JEUDI 28/12	VENDREDI 28/12
H1	H2	H1	H3	H1
NOËL	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Taboulé À la semoule BIO		*Rosette*	Betteraves BIO en salade
		PRODUIT DE SAISON		
	V3	V1	V1	V2
	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
	Escalope panée végétarienne		Paupiette de veau	Poisson meunière
	Carottes persillées		Chou fleur béchamel	Riz
	L2	L3	L3	L1
	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	PRODUIT DE SAISON		PRODUIT DE SAISON	
	Chanteneige		Gouda BIO	Petit suisse aux fruits
D1	D1	D1	D2	D2
	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Yaourt nature sucré		Maestro vanille	Moelleux chocolat

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques

-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Origine France
-  De saison
-  Local
-  Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Fun Food
-  Fun Food
-  Plat végétarien
-  Soupe du chef
-  Yaourt du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Région Ultrapériphérique (RUP)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  Label Rouge
-  Le Porc Français
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Volaille Française