

Menus Décembre 2018

Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Mercredi 5 Décembre	Jeudi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
Salade Coleslaw Rôti de dinde Haricots beurre Brie Crème Bretonne	Quiche Lorraine Filet Meunière Brocolis Gouda Fruit de saison	Salade de pommes de terre et hareng Noix de joué de porc confite Céleri garniture Fromage de chèvre Fruit de saison	Potage Lasagnes de bœuf Yaourt Fruit de saison	Pain de poisson Saucisses Lentilles Emmental Fruit de saison
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Mercredi 12 Décembre	Jeudi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
Macédoine Tajine d'agneau Semoule Crème dessert vanille Fruit de saison	Céleri rémoulade Brandade de poisson Reblochon Abricots au sirop	Potage Langue de bœuf Coquillettes Cantal Fruit de saison	Œuf mayonnaise Sauté de lapin Carottes Vichy et Riz Saint Nectaire Salade de fruits	Avocat Steak haché Brocolis et Boulgour Comté Fromage blanc
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Mercredi 19 Décembre	Jeudi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
Velouté de potiron Jambon Mogettes Osso Iraty Fruit de saison	Pamplemousse Filet de poisson Epinards à la crème Morbier Riz au lait (lait)	Betteraves Veau Marengo Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Salade César Escalope Viennoise Fondue de poireaux et Crozets Entremets Fruit de saison	Pâté Tartiflette Mimolette Tarte aux pommes
Lundi 24 Décembre	Mardi 25 Décembre	Mercredi 26 Décembre	Jeudi 27 Décembre	Vendredi 28 Décembre
Carottes vinaigrette Blanquette de dinde Riz Yaourt Salade de fruits	FERIE 	Avocat Hachis Parmentier Salade verte Brie Poires au sirop	Terrine de légumes Poisson Semoule Vache qui rit Fruit de saison	Céleri rémoulade Poulet grillé sauce Béarnaise Frites Saint Nectaire Compote

  Origine française

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel de Noirmoutier



: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Info menus : nous vous invitons à découvrir les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Producteur	Situé à	Nous fournit
GAEC Le Terrier	Bazoges-en-Pailler	Yaourt BIO Fromage blanc BIO Lait BIO pour les desserts à base de lait
Guinebaud	Les Brouzils	Œufs
Par'Mil	Moutier les Mauxfaits	Millet BIO
De Nous à Vous	Remouillé	Lait pour les plats à base de lait Crème
Cavac	Rocheservière	Pommes de terre Lentilles BIO Flageolets BIO
EARL Pilard	Dompiere-sur-Yon	Mogettes
Flo met son grain de sel	Noirmoutier	Sel fin Gros sel