















































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Concombre Vinaigrette Salade d'Endive</p> <p>Colin Poêlé & Citron Purée de Carotte</p> <p>Emmental </p> <p>Flan au Chocolat</p>	<p>Betterave Vinaigrette Macédoine Mayonnaise</p> <p> Sauté de Dinde Bobotie Semoule  Courgettes à l'Ail</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Farandole</p> <p>Carré de Porc* Fumé au Miel Petit Pois Paysanne Blé </p> <p>Fol Epi</p> <p>Cocktail de Fruits au Sirop</p> <p><i>*Stick Végétarien</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage Paysan</p> <p>Dahl de Lentilles Corail  & Riz </p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Laitue Iceberg</p> <p> Rôti de Veau au Jus Chou Fleur Béchamel  Coquillettes </p> <p>Brie Pointe</p> <p>Cake Pralin  Tarte Normande</p>
<p>du 4/12 au 8/12</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Taboulé Salade Pdt Parisienne</p> <p>Bouchée de Blé & Ketchup Haricots Verts à l'Ail Lentilles</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de Mâche Vgte Terroir Chou Blanc Vinaigrette Terroir</p> <p>Spaghettis  à la Bolognaise  & Râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au Chocolat</p>	<p>Rillettes à la Sardine</p> <p> Pilon de Poulet Rôti Pommes Rissolées Epinard Béchamel</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Crêpe au Fromage</p> <p>Pot au Feu  & Ses Légumes</p> <p>Flan Vanille</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées  Salade Composée </p> <p>Colin Herbes de Provence Riz de Camargue Créole  Chou Romanesco Persillé</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée de Pomme </p>
<p>du 11/12 au 15/12</p>	<p> Origine France</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p> Local</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière</p>	<p>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc</p>			

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 18/12 au 22/12	 <p>Salade Coleslaw Radis Beurre</p> <p> Sauté de Bœuf Bourgogne Semoule  Gratin de Navet</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème Anglaise</p>	<p>Mais Vinaigrette Vgte Echalote Pois Chiche Vinaigrette Echalote</p> <p>Beignet de Poisson Citron Epinard Béchamel Blé </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage au Potimarron </p> <p>Haché de Cabillaud Sce Bourride  Haricots Beurre Saveur Jardin Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Laitue Iceberg & Surimi</p> <p>Parmentier de Canard</p> <p>Moelleux Chocolat Noisette</p> <p>Clémentine de Noël </p>	<p></p> <p>Friand au Fromage</p> <p>Omelette  Carottes Braisées Tortis</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
	 Origine France	 Agriculture Biologique	 Local	 Pêche responsable	 Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 4/12 au 8/12	Concombre Vinaigrette Colin Poêlé & Citron Purée de Carotte Emmental Flan au Chocolat	Betterave Vinaigrette Sauté de Dinde Bobotie Semoule Courgettes à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit	Salade Farandole Carré de Porc* Fumé au Miel Petit Pois Paysanne Blé Fol Epi Cocktail de Fruits au Sirop <i>*Stick Végétarien</i>	LE JOUR DU Potage Paysan Dahl de Lentilles Corail & Riz Fromage Frais aux Fruits Fruit	Laitue Iceberg Rôti de Veau au Jus Chou Fleur Béchamel Coquillettes Brie Pointe Cake Pralin
du 11/12 au 15/12	LE JOUR DU Taboulé Bouchée de Blé & Ketchup Haricots Verts à l'Ail Lentilles Yaourt Aromatisé Fruit	Salade de Mâche Vgte Terroir Spaghettis à la Bolognaise & Râpé Camembert Mousse au Chocolat	Rillettes à la Sardine Pilon de Poulet Rôti Pommes Rissolées Epinard Béchamel Mimolette Fruit	Crêpe au Fromage Pot au Feu & Ses Légumes Flan Vanille Fruit	Carottes Râpées Colin Herbes de Provence Riz de Camargue Créole Chou Romanesco Persillé Fraidou Purée de Pomme
du 18/12 au 22/12	Salade Coleslaw Sauté de Bœuf Bourgogne Semoule Gratin de Navet Saint Paulin Crème Anglaise	Maïs Vinaigrette Vgte Echalote Beignet de Poisson Citron Epinard Béchamel Blé Coulommiers Fruit	Potage au Potimarron Haché de Cabillaud Sce Bourride Haricots Beurre Saveur Jardin Riz de Camargue Pilaf Yaourt Nature Sucré Fruit	LE succulent NOEL DU CHEF Laitue Iceberg & Surimi Parmentier de Canard Moelleux Chocolat Noisette Clémentine de Noël	LE JOUR DU Friand au Fromage Omelette Carottes Braisées Tortis Fromage Frais aux Fruits Fruit



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

Goûter Marseillan

Mois de Décembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 4/12
au 8/12

Flan Nappé Caramel
Fruit
Palmier

du 11/12
au 15/12

Fromage Frais aux Fruits
Barre de Chocolat
Madeleine

du 18/12
au 22/12

Fromage Frais au Sel de Guérande
Compote de Pomme
Pain