

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	02-déc	09-déc	16-déc	
LUNDI	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE ●●	CAROTTES RAPÉES ●●	
	CHIPOLATAS	FILET DE COLIN ●	POISSON PANÉ	
	LENTILLES ●	RIZ	PÂTES	
	CRÈME CHOCOLAT ●	CRÈME VANILLE ●	CRÈME CARAMEL ●	
MARDI	03-déc	10-déc	17-déc	
	SOUPE DE LÉGUMES ●●	ROSETTE		
	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	RÔTI DE VEAU ●	ŒUF DUR MAYO	
	FRITES	POÊLÉE FORESTIÈRE (PDT/Haricots verts/Champignons) ●●	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ●●	
	FROMAGE BIO		FRUIT ●	
	FRUIT ●	FROMAGE		
JEUDI	05-déc	12-déc	19-déc	
	CHOU BLANC VINAIGRETTE ●●	SOUPE DE LÉGUMES ●●	REPAS DE NOËL ❄️	
	BŒUF MODE FRANÇAIS ●	PIZZA VÉGÉTALE AUX 3 FROMAGES		
	CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR ●●	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ●		
	YAOURT BIO			
VENDREDI	06-déc	13-déc	20-déc	
	CAROTTES RAPÉES ●●	SALADE VERTE ●	SOUPE DE LÉGUMES ●●	
	GRATIN CHOU FLEUR/POMMES DE TERRE AU GRUYÈRE ●●	PILONS DE POULET	SAUTÉ DE PORC ●	
	CRUMBLE AUX POMMES ●	RATATOUILLE / RIZ	FLAGEOLETS	
		GÂTEAU DE SEMOULE ●	CRÈME VANILLE ●	

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- **Élaboré en cuisine**
- **Fait maison**
- **Produit frais**

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

