






























Semaine 51 du 16 au 20 Décembre 2024 , l'Equipe alTERREnative Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée Salade de Maïs composée Rosette Lyonnaise Œuf sauce Cocktail	Salade verte Locale , composée Petite crêpe emmental Salade de lentilles tricolores Pomelos rosé au sucre		Terrine de foie de Canard Tournedos de Surimi Salade verte de Noël Tartine de Saumon fumé	Salade verte Locale , composée Assortiment de charcuterie L'entrée Surprise d'Ismael Les entrées Chaude du Jour
 Quiche Lorraine Tarte aux poireaux Aile de Raie aux Capres	Pilon de Poulet roti Cervelas Obernois  Dinde roti au jus 		Roti de longe de Porc <i>(Ferme de Ressins) aux Morilles</i>  Saumon frais cuisinés Sauce crème Epinard / crevette	Ravioli Boscone <i>sauce Tomate aux légumes</i> Choucroute un peu Alsacienne
Macaroni Lustrucru  Fenouil braisés 	Riz façon Paella  Petit pois cuisiné 		Pomme de Terre de Noël  Gratin Maison  de Butternut et courge bleu	Chou cuisiné
Yaourt nature sucré/ Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	  		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu
Pomme Golden de La Loire Chausson à la Pomme Bavarois a la Framboise  Club Sandwich Brioche/Nut	Fruit frais Tranche de 4/4 Le fameux beignet Chocolat Coupe de fruit au sirop		Clémentines de Corse Papillotes Revillon Buche au Chocolat Maison Buchette Glacée	Fruit frais   Salade de fruits frais Maison  Muffins aux pépites Assortiment de Yaourts / Flan Très belles fêtes de Noël
 Produit locaux 	 Le produit maison 	La selection du chef  	 Produit Bio 	 Produit frais 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons des difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraîche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier (Fruiteleg Marée) est maître de sa décision dans le choix du poisson