

## Menus du Boréal

### Du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

<i>lundi 28 novembre 2022</i>	<i>mardi 29 novembre 2022</i>	<i>mercredi 30 novembre 2022</i>	<i>jeudi 1 décembre 2022</i>	<i>vendredi 2 décembre 2022</i>
<i>Crudités d'hiver</i>	<i>Salade de lentilles corail</i>	<i>Chou rouge aux pommes</i>	<i>Oeuf dur mayonnaise</i>	<i>Potage</i>
<i>Poulet basquaise</i>	<i>Sauté de porc au paprika</i>	<i>Poisson du marché au beurre blanc</i>	<i>Paleron braisé</i>	<i>Parmentier Végétal</i>
<i>Pommes noisettes</i>	<i>Purée crécy</i>	<i>Méli-mélo de céréales</i>	<i>Petits pois</i>	<i>Salade</i>
	<i>Camembert de Normandie</i>	<i>Comté</i>		<i>Tomme de Savoie</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Roulé à la confiture</i>	<i>Panna cotta</i>	<i>Fruit de saison</i>

sous réserve de modifications dues aux livraisons et/ou à l'approvisionnement

	Produit local
	Produit BIO
	Filière Bleu Blanc Cœur
	Produit de qualité durable
	Repas végétarien

Origine des viandes



Viande bovine française



Volaille française



Porc breton

## Menus du Boréal

### Du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

<i>lundi 5 décembre 2022</i>	<i>mardi 6 décembre 2022</i>	<i>mercredi 7 décembre 2022</i>	<i>jeudi 8 décembre 2022</i>	<i>vendredi 9 décembre 2022</i>
<i>Céleri râpé aux agrumes</i>	<i>Taboulé de boulgour aux petits légumes</i>	<i>Chou blanc émincé aux noix et raisins</i>	<i>Croque-fromage</i>	<i>Potage</i>
<i>Sauté de porc au caramel</i>	<i>Pot-au-feu</i>	<i>Galette de blé à la mexicaine</i>	<i>Poisson frais au beurre blanc</i>	<i>Colombo de poulet</i>
<i>Riz cantonais</i>	<i>Légumes pot au feu</i>	<i>Salade</i>	<i>Purée de potimarron</i>	<i>Fusilli</i>
	<i>Camembert de Normandie</i>	<i>Emmental</i>	<i>Comté</i>	
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpe au chocolat</i>	<i>Compote de pomme</i>	
sous réserve de modifications dues aux livraisons et/ou à l'approvisionnement				

	Produit local
	Produit BIO
	Filière Bleu Blanc Cœur
	Produit de qualité durable
	Repas végétarien

Origine des viandes



Viande bovine française



Volaille française



Porc breton

## Menus du Boréal

### Du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Potage	Salade de lentilles corail	Chou rouge ravigote	Rillettes	Bouchée de Noël
Sauce Carbonara	Blanquette de veau au cidre	Tarte aux trois fromages	Poisson frais à la crème	Suprême de poulet
Coquillettes	Carottes vichy	Salade	Semoule aux petits légumes	Gratin dauphinois
	Cantal			Assortiment de fromages
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Crème brûlée	Liegeois chocolat	Glace de Noël
sous réserve de modifications dues aux livraisons et/ou à l'approvisionnement				

	Produit local
	Produit BIO
	Filière Bleu Blanc Cœur
	Produit de qualité durable
	Repas végétarien

Origine des viandes



Viande bovine française



Volaille française



Porc breton

## Menus du Boréal

### Du lundi 19 décembre au vendredi 23 décembre 2022

<i>lundi 19 décembre 2022</i>	<i>mardi 20 décembre 2022</i>	<i>mercredi 21 décembre 2022</i>	<i>jeudi 22 décembre 2022</i>	<i>vendredi 23 décembre 2022</i>
<i>Betteraves normande</i>	<i>Potage</i>	<i>Salade Marco Polo</i>	<i>Piémontaise</i>	<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Rougail saucisses Chorizo</i>	<i>Paleron de boeuf oignons et épices</i>	<i>Omelette</i>	<i>Poisson frais à la crème</i>	<i>Sot l'y laisse au citron</i>
<i>Riz créole</i>	<i>Haricots verts au beurre</i>	<i>Légumes rôtis</i>	<i>Blé aux petits légumes</i>	<i>Coquillettes</i>
	<i>Fourme d'Ambert</i>		<i>Tomme grise</i>	<i>Saint-nectaire</i>
<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>Ile flottante</i>	<i>Beignet au chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>
sous réserve de modifications dues aux livraisons et/ou à l'approvisionnement				

	Produit local
	Produit BIO
	Filière Bleu Blanc Cœur
	Produit de qualité durable
	Repas végétarien

#### Origine des viandes



**Viande bovine française**



**Volaille française**



**Porc breton**

## Menus du Boréal

### Du lundi 26 décembre au vendredi 30 décembre 2022

<i>lundi 26 décembre 2022</i>	<i>mardi 27 décembre 2022</i>	<i>mercredi 28 décembre 2022</i>	<i>jeudi 29 décembre 2022</i>	<i>vendredi 30 décembre 2022</i>
<i>Taboulé à l'orientale</i>	<i>Potage</i>	<i>Salade de chou au comté</i>	<i>Mini-tresse aux 4 fromages</i>	<i>Carottes râpées mimosa</i>
<i>Rôti de dinde crème et champignons</i>	<i>Hachis parmentier</i>	<i>Boulettes d'agneau à la tomate</i>	<i>Filet de poisson au chorizo</i>	<i>Galette garnie œuf fromage</i>
<i>Petits pois</i>	<i>Salade</i>	<i>Méli-mélo de céréales</i>	<i>Epinards à la crème</i>	<i>Salade</i>
	<i>Comté</i>			<i>Saint-nectaire</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fromage blanc aux fruits rouges</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>sous réserve de modifications dues aux livraisons et/ou à l'approvisionnement</i>				

	<b>Produit local</b>
	<b>Produit BIO</b>
	<b>Filière Bleu Blanc Cœur</b>
	<b>Produit de qualité durable</b>
	<b>Repas végétarien</b>

#### Origine des viandes



**Viande bovine française**



**Volaille française**



**Porc breton**