

21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
Velouté de champignons Pizza maison Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de pâtes au céleri façon rémoulade Bœuf carottes Crème vanille	Crudités à croquer Calamar à l'armoricaine Riz safrané Fromage blanc vanille	Repas de Noël Rillettes de thon et toasts Emincé de dinde au pain d'épice Rösti étoile Dessert de Noël et clémentine	FÉRIÉ joyeux noël
28/12/2026	**29/12/2026**	**30/12/2026**	**31/12/2026**	**02/01/2027**
Curry de colin au lait de coco Ebly Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées Spaghettis bolognaise végétale Emmental râpé Liégeois chocolat	Nuggets de poulet Poêlée de légumes et pommes de terre maison Kiri chèvre Fruit de saison	Potage de potiron châtaigne Tourte saumon épinards Saint Albray Fondant au chocolat et crème anglaise	FÉRIÉ HAPPY New Year

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable
Nouveauté
Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
Indication Géographique Protégée
Label Rouge
Haute Valeur Environnementale
Agriculture Biologique

Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.