



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 2/12 au 6/12	<p>Rôti de Dinde au Jus Colin Ail & Fines Herbes</p> <p>Purée de Potiron</p> <p>Comté Pont l'Evêque</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Cœur de Scarole Vinaigrette Miel Endive Vinaigrette Miel & Noix</p> <p>Curry de Pois Chiche Egrené de Pois Sauce Tomate</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucre</p>	<p>Pilon de Poulet Galette Espagnole</p> <p>Poêlée de Légumes Pommes Rissolées</p> <p>Camembert Croq 'Lait</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Sauté de Bœuf Sauce Tomate Œuf Brouillé</p> <p>Macaronis</p> <p>Petit Moulé Mimolette</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Carottes Râpées & Emmental Chou Blanc Assaisonné & Emmental</p> <p>Calamar à la Romaine & Citron Viennoise de Poulet & Citron</p> <p>Haricots Beurre à l'Ail</p> <p>Moelleux Pommes Cannelle Tarte aux Prunes</p>
du 9/12 au 13/12	<p>Salade de Mâche Trio de Crudités</p> <p>Cassoulet Gratin Campagnard</p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p>	<p>Concombre Vinaigrette Radis Beurre</p> <p>Rôti de Veau Dijonnaise Quenelle Sauce Tomate</p> <p>Coquillettes & Fromage Râpé</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Boulette d'Agneau Bobotie Médaillon Saumon Sce Crème</p> <p>Boulgour Pilaf</p> <p>Liégeois Chocolat Crème Dessert Caramel</p>	<p>Pâté de Campagne Cake Epeautre Carotte Emmental</p> <p>Colin aux Herbes de Provence Escalope de Poulet au Jus</p> <p>Chou Fleur Béchamel Riz de Camargue Créole</p> <p>Assortiment de Fruits</p> <p><i>*Cake Epeautre Carotte Emmental</i></p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Omelette Bouchée de Blé</p> <p>Carotte & Pomme de Terre</p> <p>Brie Pointe Bleu d'Auvergne</p> <p>Purée de Pommes Compote Pomme Cassis</p>
	Origine France Label Rouge Agriculture Biologique Pêche responsable Local	Agriculture Raisonnée Appellation d'Origine Contrôlée Plat Végétarien	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière		



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 16/12 au 20/12	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade Coleslaw Pomelos & Sucre</p> <p>Tarte Butternut & Comté Pané de Blé</p> <p>Haricots Verts à l'Ail Bio</p> <p>Crème Anglaise Flan Vanille</p>	<p>Potage de Légumes Bio Mais Vinaigrette</p> <p>Raviolis à la Volaille Lasagne Ricotta Epinard Chèvre Végé</p> <p>& Fromage Râpé</p> <p>Assortiment de Fruits Bio</p>	<p>Crèmeux de Radis Céleri Rémoulade</p> <p>Pavé de Merlu Sauce Citron Escalope de Porc aux Olives</p> <p>Riz Créole Bio</p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p>	<p>Destination FESTIVE</p> <p>Cœur de Laitue Mimolette Oignon Frit Vinaigrette Terroir</p> <p>Poulet Emincé Sauce Pruneaux Emincé de Pois aux Epices Végé</p> <p>Pommes Noisette</p> <p>Roulé au Chocolat Végé Friandise</p>	<p>Nuggets de Poisson Citron Steak Haché au Jus</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Saint Paulin Fourme d'Ambert</p> <p>Assortiment de Fruits Bio</p>

Vacances

du 23/12 au 27/12	<p>Bio Rôti de Bœuf au Jus Pêche Colin à la Provençale</p> <p>Carottes à la Crème Purée</p> <p>Coulommiers Gouda Bio</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p><i>Joyeuses Fêtes</i></p> <p>Salade d'Endive Emmental & Croutons Laitue Iceberg & Emmental</p> <p>Bleu Blanc Cœur Sauté de Porc Scc Basquaise Bouchée de Soja Sauce Basquaise</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Donuts</p>	FÉRIÉ	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Carottes Râpées Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Pépinettes Lentilles Champignons Curry Raviolis aux Légumes Bio</p> <p>& Fromage Râpé</p> <p>Fromage Frais aux Fruits Bio Petit suisse Nature Bio & Sucre</p>	<p>Batavia Vinaigrette Mélange Catalan</p> <p>Colin Poêlé & Citron Pané Mozzarella Végé</p> <p>Chou Fleur Moutarde Coco Pâtes "Spirales" Bio</p> <p>Ile Flottante</p>
----------------------	--	---	-------	---	---



Viande racée



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat Végétarien



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

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/12 au 3/1	<p>LE JOUR DU </p> <p>Œuf Dur Friand au Fromage</p> <p>Epinard Béchamel & Croutons</p> <p>Fraidou Tomme</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Potage Paysan Macédoine Mayonnaise</p> <p>Paëlla au Poisson Lasagne à la Bolognaise</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p> Boulette de Bœuf Sauce Marengo Croq Veggie Tomate </p> <p>Spaghettis </p> <p>Cantal Camembert</p> <p>Banane Sauce Chocolat </p>	<p>Laitue Iceberg Concombre Vinaigrette</p> <p> Chicken Wings Colin Gratiné au Fromage</p> <p>Purée de Potiron</p> <p>Liégeois Vanille Flan Chocolat</p>

- Viande racée
- Origine France
- Label Rouge
- Agriculture Biologique
- Pêche responsable
- Local
- Agriculture Raisonnée
- Plat Végétarien
- Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

RETROUVEZ LES MENUS SUR L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com