Semaine 4 du 14/12 au 18/12

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis beurre	Oeuf mayonnaise	Repas de fin d'année	Maquereaux Sauce tomate
Plat Accompagnements	Filet de poisson crumble Riz piperade	Wings de poulet Pommes vapeur Haricots verts	Foie gras chutney de figues Toast de saumon fumé fromage frais Poulet farci aux cèpes Pavé de saumon mariné Pommes dauphines/Flan de légumes	Sauté de bœuf aux poivrons Potatoes Tomate rôtie
Laitage	Tomme noire	Petit suisse aromatisé	Mini caprice	Yaourt sucré
Dessert	Beignet	Fruit de saison	Bûche de Noël Papillotte	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légendes

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.
Produit dont toutes les étapes de fabrication sort réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie.IGP	Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) RUP
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire	Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne
Aliment issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement HVE	Aliment cultivé et produit en Essonne

Menus sous réserve de modifications,
en fonction des aléas d'approvisionnement ou de fabrication