

Déjeuner

lun. 02/12

mar. 03/12

jeu. 05/12

ven. 06/12

Entrée

Potage potiron carottes bio



Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre  
Haricots verts



Paupiette de veau  
Sauce normande  
Courgettes sautées

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de colin



Hachis parmentier



Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret bio



Cantal



Vache qui rit bio



Dessert

Madeleine bio



Purée de pomme bio










Yaourt citron fraise bio



Banane bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique
  : Origine France
  : Viandes de France
  : Certification environnementale niveau 2
  : Pêche
  : Appellation d'Origine Protégée
  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

lun. 09/12

mar. 10/12

jeu. 12/12

ven. 13/12

Entrée

Oeuf dur



Betteraves bio



Saucisson

Rillettes de thon

Plat

Escalope de volaille panée  
Coquillettes  
Sauce napolitaine

Semoule aux pois chiches bio



Légumes couscous bio



Gratin de Crozets  
Salade verte



Filet de lieu  
Sauce Garibaldi  
Riz pilaf  
Epinards branches à la crème



Plat de substitution

Filet de colin pané



Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Le carré président bio



Mini cabrette bio



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Purée de fruits bio



Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12  
REPAS DE NOËL

ven. 20/12

Entrée

Crème de courgettes et basilic

Accras de morue

Mousse de canard & toast

Carottes râpées

Plat

Omelette nature  
   
 Pommes de terre persillées  
  
 Brocolis

Rôti de porc  
  
 Sauce curry  
 Carottes sautées  
  
 Boulgour et pois chiches

Longe de veau  
  
 Sauce aux marrons

Calamars à la romaine  
 Sauce tartare  
 Purée de légumes  


Plat de substitution

Filet de colin  
  
 Sauce curry

Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée

Fromage

Brie bio  


Yaourt nature bio  
 

Saint nectaire  


Dessert

Fruit de saison bio  



Purée pomme banane bio  


Clémentines  
 Schoko-bon  
 Bûche de Noël au chocolat

Yaourt aromatisé bio  
 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche  
 Durable  : Appellation d'Origine Protégée