











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

