



## Déjeuner

	lun. 02/12	mar. 03/12	mer. 04/12	jeu. 05/12	ven. 06/12
<b>Entrée</b>	Potage potiron carottes bio 	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Taboulé	Quiche lorraine	Salade de lentilles Betteraves  
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Haut de cuisse de poulet rôti  Petits pois à l'étuvée   Carottes jeunes	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Filet de colin  Sauce arlequin	Pané de blé épinards	Filet de colin 	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert à la coupe 	Cantal 	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Purée de pomme bio   Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt citron fraise bio   Petits suisses aromatisés bio  	Banane bio   Fromage blanc bio  

## Goûter

	lun. 02/12	mar. 03/12	mer. 04/12	jeu. 05/12	ven. 06/12
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pommes framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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 Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12
<b>Entrée</b>	Oeuf dur  Mousse de canard	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Saucisson	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Escalope de volaille panée Coquillettes Sauce napolitaine	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Saucisses knack Lentilles cuisinées  Brunoise de légumes 	Gratin de Crozets Salade verte 	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf Epinards branches à la crème 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 		Galette de soja	Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Mini cabrette bio  	Coulommiers bio à la coupe  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé vanille bio 	Purée de fruits bio  Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio  Purée pomme poire bio 

## Goûter

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Lait Sirop de grenadine	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12 REPAS DE NOËL	ven. 20/12
<b>Entrée</b>	Crème de courgettes et basilic	Accras de morue	Salade verte 	Mousse de canard & toast	Carottes râpées Salade piémontaise à l'oeuf
<b>Plat</b>	Omelette nature  Pommes de terre persillées  Brocolis 	Rôti de porc  Sauce curry Carottes sautées  Boulgour et pois chiches	Hachis parmentier 	Longe de veau  Sauce aux marrons	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes 
<b>Plat de substitution</b>		Filet de colin  Sauce curry	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon	Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Gouda bio  		Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Purée de pomme bio  	Purée pomme banane bio  Fruit de saison bio 	Kiwi bio 	Clémentines Schoko-bon Bûche de Noël au chocolat	Yaourt aromatisé bio   Petits suisses aromatisés bio  

## Goûter

	lun. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12	ven. 20/12
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

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 : Fruits et légumes de saison