

Déjeuner

	lun. 02/12	mar. 03/12	mer. 04/12	jeu. 05/12	ven. 06/12
Entrée	Potage potiron carottes	Carottes râpées	Taboulé	Quiche lorraine	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre	Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois bio 	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce arlequin	Pané de blé épinards	Filet de colin 	Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert à la coupe 	Cantal 	Vache qui rit 
Dessert	Madeleine bio 	Purée de pomme  	Fruit de saison bio 	Yaourt citron fraise bio  	Bananes 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  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

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

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  : Haute Valeur Environnementale  : 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

Entrée

Crème de courgettes et basilic bio



Acras de morue

Salade verte bio



Mousse de canard & toast

Carottes râpées

Plat

Omelette nature
Pommes de terre persillées



Rôti de porc
Sauce curry
Carottes sautées



Hachis parmentier



Longe de veau
Sauce aux marrons
Pommes forestine



Calamars à la romaine
Sauce tartare

Plat de substitution

Filet de colin
Sauce curry



Parmentier de Colin



Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée
Purée de légumes bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Bûchette de chèvre à la coupe

Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison



Purée pomme banane



Kiwi bio



Clémentine
Schoko-bon
Bûche de Noël au chocolat

Yaourt aromatisé



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 : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée

