







Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
Entrée	Salade de mâche  	Carottes râpées 	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf  Sauce au poivre Haricots verts 	Cuisse de poulet rôtie  Petits pois à la française	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées	Parmentier de poisson
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Purée de pommes de terre	Carottes jeunes	Semoule	Poêlée de légumes
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  
Dessert	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 

Dîner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
Potage	Crème de courgettes et basilic	Velouté clamart 	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantaillou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 

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



• Appellation d'Origine Protégée



• Viandes de France



• Haute Valeur Environnementale

Environnementale








• Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
Entrée	Salade verte mélangée 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Saucisson	Crêpe au fromage
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio 	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 
Accompagnement 2	Chou fleur 	Légumes couscous	Brunoise de légumes	Blettes à la tomate	Epinards branches à la crème 
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Compote HVE	Fruit de saison bio 

Dîner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Soupe de poisson	Crème de potiron
Fromage	Le carré Président 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit 

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



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Indication Géographique Protégée









: Pêche

Durable

Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12
Entrée	Carottes râpées 	Acras de morue	Salade verte mélangée 	Rillettes de porc 	Oeuf dur 
Plat	Omelette aux fines herbes  Pommes de terre persillées 	Rôti de porc LR  Sauce curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Au jus Haricots beurre 	Calamars à la romaine Purée de légumes 
Accompagnement 2	Brocolis	Boulgour et pois chiches	Fenouil	Pommes noisettes	Petits pois 
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aux fruits

Dîner

	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12
Potage	Potage crécy	Velouté de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Potage poireaux pommes de terre
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 






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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Label Rouge  : Viandes de France  : Viande de porc Française  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 22/12	mar. 23/12	mer. 24/12	jeu. 25/12 REPAS DE NOEL	ven. 26/12
Entrée	Salade coleslaw	Salade mexicaine	Betteraves bio  	Pâté en croûte Richelieu	Friand au fromage
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde  Riz pilaf	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate Polenta bio 	Rôti de chapon farci  Gratin dauphinois à l'huile de truffe	Batonnets de colin  Chou fleur 
Accompagnement 2	Purée de pommes de terre	Brunoise de légumes	Poêlée romanesco	Fagot aux 3 légumes	Pommes vapeur 
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Mini pavé d'affinois	Edam bio  
Dessert	Compote HVE	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Bûchette de Noël	Fruit de saison bio 

Dîner

	lun. 22/12	mar. 23/12	mer. 24/12 REVEILLON DE NOEL	jeu. 25/12	ven. 26/12
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté potiron châtaigne	Potage Dubarry	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé 	Roquefort pointe 	Saint bricet 	Chantaillou 

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.

Déjeuner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12	jeu. 01/01 JOUR DE L'AN	ven. 02/01
Entrée	Carottes râpées 	Betteraves 	Macédoine de légumes 	Feuilleté homard crevettes	Oeuf dur
Plat	Lasagnes de bœuf	Jambon blanc Lentilles cuisinées 	Cuisse de poulet Brocolis sautés	Sauté de cerf Sauce aux airelles Pommes duchesses	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Riz pilaf
Accompagnement 2	Poireaux à la crème	Carottes jeunes	Pommes vapeur 	Poêlée gourmande	Brunoise de légumes
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Port-Salut 	Emmental bio
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Flan caramel	Macarons	Liégeois chocolat bio

Dîner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12 REVEILLON DU JOUR DE L'AN	jeu. 01/01	ven. 02/01
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Potage d'autrefois	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Mini roitelet 	Vache qui rit 	Saint moret

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.



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable