



Déjeuner

lun. 01/12

mar. 02/12

jeu. 04/12

ven. 05/12

Entrée

Crème de brocolis bio



Carottes rapées

Quiche au saumon

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre

Nugget's de filet de poulet bio



Courgettes sautées

Parmentier de poisson



Plat de substitution

Filet de colin arlequin

Paupiette de poisson

Hachis parmentier



Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret bio



Cantal AOP



Vache qui rit bio



Dessert

Madeleine bio



Purée de pomme



Yaourt aromatisé bio



Banane



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 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

lun. 08/12

mar. 09/12

jeu. 11/12

ven. 12/12

Entrée

Oeuf dur


Betteraves bio



Saucisson

Crêpe au fromage

Plat

Escalope de volaille panée
Coquillettes
Sauce napolitaine

Semoule aux pois chiches bio

Légumes couscous bio


Gratin de Crozets

Filet de lieu

Sauce Garibaldi
Riz pilaf bio


Plat de substitution

Filet de colin pané


Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet

Sauce crème

Fromage

Le carré président bio


Chanteneige bio



Petits suisses sucrés

Taleggio AOP à la coupe


Dessert

Fruit de saison HVE


Crème dessert chocolat bio



Purée pomme abricot


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  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

jeu. 18/12
REPAS DE NOËL

ven. 19/12

Entrée

Potage crécy bio



Acras de morue

Feuilleté hot dog

Carottes râpées



Plat

Omelette nature



Pommes de terre persillées



Rôti de porc



Sauce curry
Carottes sautées



Emincé de volaille



Sauce aux marrons
Pommes noisettes

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 HVE



Purée pomme banane bio



Clémentine
Chocolat de Noël
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.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

: Certification environnementale niveau 2

: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée