




Déjeuner

lun. 02/12
mar. 03/12
mer. 04/12
jeu. 05/12
ven. 06/12

Entrée	Salade de mâche 	Carottes râpées	Taboulé	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards	Steak haché de boeuf 	Cuisse de poulet 	Parmentier de Colin 
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Purée de pommes de terre au lait	Petits pois à la française 	Poêlée de légumes
Fromage	Tomme blanche 	Haricots verts 	Carottes jeunes	Emmental 
Dessert	Muffin aux pépites de chocolat	Mimolette	Camembert 	Banane 
		Compote de pomme 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 

Dîner













Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Potage brunoise de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	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
 : Viandes de France
 : Pêche Durable
 : Certification environnementale niveau 2
 : Région Ultra Périphérique
 : Fruits et légumes de saison
 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12
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	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées 	Gratin de Crozets A la savoyarde	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf
Accompagnement 2	Chou fleur  Tomme blanche 	Légumes couscous Saint paulin	Brunoise de légumes Coulommiers	Salade verte mélangée 	Epinards branches à la crème  Bleu français 
Fromage	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	Yaourt aromatisé 	Compote de poire	Fruit de saison 

Dîner

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12
Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Soupe de poisson	Crème de potiron
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 

Déjeuner

	lun. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12	ven. 20/12
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 Sauce au curry Carottes sautées	Hachis parmentier	Paupiette de dinde Pommes forestine	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Boulgour et pois chiches	Fenouils émincés	Haricots beurre	Petits pois à la française
Fromage	Brie	Emmental	Rondelé aux noix	Edam	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme banane	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé
	lun. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12	ven. 20/12
Potage	Crème de courgettes et basilic	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Potage poireaux pommes de terre
Fromage	Saint moret	Carré frais	Cantadou	Chanteneige	Samos

Déjeuner

lun. 23/12

mar. 24/12

mer. 25/12
NOEL

ven. 27/12

Entrée

Salade coleslaw

Mousse de foie

Pâté en croûte Richelieu

Belettes

Friand au fromage

Plat

Crousti-végé
Epinards branches à la crème

Blanquette de dinde
Riz pilaf

Rôti de chapon farci
Gratin dauphinois

Boulettes de boeuf
Sauce tomate
Polenta

Batonnets de poisson et citron

Accompagnement 2

Purée de pommes de terre au lait

Brunoise de légumes

Poêlée romanesco

Haricots verts

Pommes vapeur

Fromage

Gouda

Fourme d'Ambert

Roquefort pointe

Camembert

Edam

Dessert

Compote de pomme

Fruit de saison

Bûchette de Noël

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Dîner

lun. 23/12

mar. 24/12
REVEILLON DE NOEL

mer. 25/12

jeu. 26/12

ven. 27/12

Potage

Potage Saint Germain

Velouté potiron châtaigne

Velouté de bolet

Potage Dubarry

Soupe de poisson

Fromage

Rondelé nature

Mini pavé d'affinois

Six de savoie

Saint bricet

Chantailou



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 bœufs, veaux, élévés, abattus et découpez en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Certification environnementale niveau 2

: Origine France

: Haute Valeur Environnementale

: Appellation d'Origine Protégée

: Fruits et légumes de saison

: Viandes de France

: Pêche Durable