

Déjeuner

lun. 02/12

mar. 03/12

jeu. 05/12

ven. 06/12

Entrée

Potage potiron carottes

Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio 

Steak haché de boeuf 
Purée de pommes de terre

Paupiette de veau
Sauce normande
Courgettes sautées

Parmentier de Colin 

Plat de substitution

Filet de colin 

Filet de colin 

Hachis parmentier 

Yaourt nature bio 

Sauce arlequin
Saint moret bio 

Cantal 

Vache qui rit 

Madeleine bio 



Purée de pomme 

Yaourt citron fraise bio 

Bananes bio

Dessert

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

jeu. 12/12

ven. 13/12

Entrée

Oeuf dur 

Betteraves bio 

Saucisson

Rillettes de thon

Plat

Escalope de volaille panée
Coquillettes
Sauce napolitaine

Légumes couscous bio 
Semoule aux pois chiches bio 

Gratin de Crozets 
Salade verte 

Filet de lieu 
Sauce Garibaldi
Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin pané 

Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet 

Fromage

Le carré président bio 

Chanteneige bio 

Sauce crème

Taleggio AOP 

Dessert

Crème dessert chocolat bio 

Purée de fruits

Fruit de saison 

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.

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

 : Origine France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12

REPAS DE NOËL

ven. 20/12

Crème de courgettes et basilic bio

Entrée

Acras de morue

Mousse de canard & toast

Carottes râpées

Omelette nature

Rôti de porc

Longe de veau

Pommes de terre persillées

Sauce curry
Carottes sautées

Sauce aux marrons
Pommes forestine

Calamars à la romaine
Sauce tartare

Plat de substitution

Filet de colin

Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée
Purée de légumes bio

Brie bio à la coupe

Yaourt nature bio

Saint nectaire

Fruit de saison

Purée pomme banane


Clémentine
Schoko-bon


Yaourt aromatisé

Bûche de Noël au chocolat

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nees, élevées abattues et découpées en France ou UE.

 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

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

Les viandes proviennent de bêtes, nees, élevées abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.