



Déjeuner

	lun. 02/12	mar. 03/12	mer. 04/12	jeu. 05/12	ven. 06/12	sam. 07/12	dim. 08/12
Entrée	Salade de mâche 	Carottes râpées	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de lentilles	Salade de pois chiches	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Sauce bolognaise  Spaghettis	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre au lait	Cuisse de poulet  Petits pois à la française  	Steak haché de veau Courgettes sautées	Parmentier de Colin 	Rôti de porc  Flageolets 	Cassolette de foies de volaille Pommes vapeur 
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Biscuit sans sucre	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 02/12	mar. 03/12	mer. 04/12	jeu. 05/12	ven. 06/12	sam. 07/12	dim. 08/12
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Compote	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



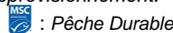
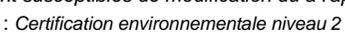
Déjeuner

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12	sam. 14/12	dim. 15/12
Entrée	Salade verte mélangée 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de cœurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Carottes râpées	Salade de cocos vinaigrette
Plat	Escalope de volaille Coquillettes	Sauté d'agneau Semoule aux pois chiches	Rôti de porc Lentilles cuisinées   	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Filet de lieu  Sauce crème Riz pilaf	Escalope de porc Sauce piquante Choux de Bruxelles	Daube de bœuf provençale  Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Compote de poire	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 09/12	mar. 10/12	mer. 11/12	jeu. 12/12	ven. 13/12	sam. 14/12	dim. 15/12
Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Potage de légumes	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Faisselle 	Yaourt nature 	Compote pomme cassis	Fruit sans sucre

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. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12	ven. 20/12	sam. 21/12	dim. 22/12
Entrée	Carottes râpées	Salade de chou rouge	Salade verte mélangée 	Betteraves 	Oeuf dur 	Céleri vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	Omelette nature Pommes de terre persillées 	Rôti de porc Sauce au curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Rôti de dinde Pommes vapeur 	Filet de colin Sauce ciboulette Purée de légumes 	Escalope de porc Chou vert	Filet de colin Sauce à l'aneth Riz basmati
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert		Compote pomme banane	Petits suisses nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 16/12	mar. 17/12	mer. 18/12	jeu. 19/12	ven. 20/12	sam. 21/12	dim. 22/12
Potage	Crème de courgettes et basilic	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Potage poireaux pommes de terre	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Compote de pêche 	Petits suisses nature 	Fruit sans sucre

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. 23/12	mar. 24/12	mer. 25/12 NOEL	jeu. 26/12	ven. 27/12	sam. 28/12	dim. 29/12
Entrée	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Quiche aux légumes	Betteraves  	Oeuf dur 	Poivrons à l'huile	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Escalope de volaille Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde  Riz pilaf	Volaille farcie Aux marrons Gratin dauphinois 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Polenta	Filet de colin  Sauce vierge Chou fleur 	Steak haché de veau Purée de légumes 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel 	Gouda sans sel 
Dessert	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 

Dîner

	lun. 23/12	mar. 24/12 REVEILLON DE NOEL	mer. 25/12	jeu. 26/12	ven. 27/12	sam. 28/12	dim. 29/12
Potage	Potage Saint Germain	Velouté potiron châtaigne	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée de fruits	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Compote	Fruit sans sucre

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



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable