

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	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Banane 	Compote pomme abricot 	Eclair à la vanille

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 de saison 	Dany chocolat 	Compote	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Liégeois vanille 	Fruit de saison

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. 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 de saison 	Crème dessert chocolat 	Yaourt aromatisé 	Compote de poire	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flan pâtissier

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 	Semoule au lait 	Mousse au café 	Compote pomme cassis	Fruit de saison 

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  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale

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	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Tarte normande

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 aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Mousse au citron	Compote de pêche 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

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 au saumon	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 de saison 	Bûchette de Noël	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème renversée

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 de saison 	Moka	Cocktail de fruits	Mousse au citron	Liégeois chocolat 	Compote	Fruit de saison 

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