

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	Quiche lorraine	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Pâté en croûte & cornichon
Plat	Raviolis ricotta épinards	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Purée de pommes de terre au lait	Cuisse de poulet Petits pois à la française 	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées	Parmentier de Colin 	Palette à la diable Flageolets 	Cassolette de foies de volaille Pommes noisettes
Fromage	Tomme blanche 	Mimolette	Camembert 	Cantal 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
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 : Appellation d'Origine Protégée : 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	Saucisson	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Terrine de poisson
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées 	Gratin de Crozets	Filet de lieu Sauce Garibaldi Riz pilaf	Escalope de porc Sauce piquante Choux de Bruxelles	Daube de bœuf provençale Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
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	Soupe de poisson	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : 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	Acras de morue	Salade verte mélangée 	Rillettes de porc	Oeuf dur 	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
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 	Saucisses potée Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
Fromage	Brie 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
Dessert	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Petits suisses naturels 	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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Compote de pêche 	Petits suisses naturels 	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	Mousse de foie 	Pâté en croûte Richelieu	Betteraves 	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de cœurs de palmiers
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 Chou fleur 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Boudin noir Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Roquefort pointe 	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire
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	Soupe de poisson	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 : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable