

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 au fromage	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Friand au fromage
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de colin Sauce arlequin Purée de pommes de terre bio au lait 	Pané de blé épinards Petits pois à la française 	Paupiette de poisson Courgettes sautées	Parmentier de Colin 	Filet de colin Sauce moutarde Flageolets 	Paupiette de saumon Pommes noisettes
Fromage	Tomme blanche 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Cantal 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pomme 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Banane 	Compote pomme abricot bio 	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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine

Protégée : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison



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 bio  	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Terrine de poisson
Plat	Filet de colin pané Coquillettes bio 	Boulettes végétales Semoule aux pois chiches bio 	Galette de soja Lentilles cuisinées  	Gratin de Crozets Sauce napolitaine	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 	Paupiette de poisson Choux de Bruxelles	Petites seiches à la niçoise Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Compote de poire	Fruit de saison bio 	Banane 	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	Potage de légumes	Crème de céleri	Soupe de poisson	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Compote de pomme  	Fruit de saison 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Région Ultra Périphérique
 : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison



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 bio 	Tarte provençale	Oeuf dur bio 	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Omelette aux fines herbes Pommes de terre persillées CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Filet de colin Sauce au curry Carottes sautées CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon Pommes forestine 	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes bio 	Galette de soja Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Fruit de saison bio 	Compote pomme banane bio 	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aromatisé 	Banane 	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.

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 rémoulade	Feuilleté aux légumes	Betteraves  	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de colin Riz pilaf bio 	Filet de saumon Sauce à l'oseille Gratin dauphinois 	Boulettes végétales Sauce tomate Polenta 	Batonnets de poisson et citron  Chou fleur 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Roquefort pointe 	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
Dessert	Compote de pomme  	Fruit de saison HVE 	Bûchette de Noël	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Banane 	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	Soupe de poisson	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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche
Durable  : Région Ultra Périphérique  : Fruits et légumes de saison