

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 bio 	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Purée de pommes de terre bio 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 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 : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : 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	Saucisson	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Terrine de poisson
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes bio 	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio 	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Gratin de Crozets	Filet de lieu Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 	Escalope de porc Sauce piquante Choux de Bruxelles	Daube de bœuf provençale 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	Crème de volaille	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 : Indication Géographique Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche
Durable : Région Ultra Périphérique : Viandes de France : 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  	Rillettes de porc	Oeuf dur bio  	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Omelette aux fines herbes  Pommes de terre persillées 	Rôti de porc bio   Sauce au curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Pommes forestine	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes bio 	Saucisses potée 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	Crème de veau	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

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 bio



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 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 : Viandes de France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison