








Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	sam. 06/12	dim. 07/12
Entrée	Salade de mâche  	Carottes râpées 	Taboulé	Macédoine de légumes 	Salade de lentilles	Salade de pois chiches 	Céleri vinaigrette
Plat	Penne Sauce bolognaise 	Steak haché de boeuf  Sauce au poivre Haricots verts 	Cuisse de poulet rôtie  Petits pois carottes	Steak haché de veau Courgettes sautées	Parmentier de poisson	Rôti de porc  Flageolets 	Cassolette de foies de volaille Sauce forestière Pommes vapeur 
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	Compote pomme abricot bio  	Eclair à la vanille

Dîner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	sam. 06/12	dim. 07/12
Potage	Crème de courgettes et basilic	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 pomme fraise	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



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Région Ultra

Périphérique  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12	sam. 13/12	dim. 14/12
Entrée	Salade verte mélangée 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de coeurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Carottes rapées	Terrine de poisson
Plat	Escalope de volaille Coquillettes	Steak haché de veau Semoule aux pois chiches bio 	Rôti de porc Lentilles cuisinées 	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Filet de lieu Sauce crème Riz pilaf bio 	Paupiette de poisson Chou de Bruxelles 	Steak haché de veau Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	Compote pomme poire 	Fruit de saison bio 	Banane 	Flan pâtissier

Dîner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12	sam. 13/12	dim. 14/12
Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Potage de légumes	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Compote	Fruit de saison 	Petit suisse 	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



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



:

Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12	sam. 20/12	dim. 21/12
Entrée	Carottes râpées 	Salade de coeurs de palmiers	Salade verte mélangée 	Betteraves	Oeuf dur 	Céleri à la hongroise 	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes Pommes de terre persillées 	Rôti de porc LR Sauce curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Rôti de dinde Haricots beurre 	Filet de colin Sauce ciboulette Purée de légumes 	Escalope de porc Chou vert	Filet de colin à l'aneth Riz basmati
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	Tarte normande

Dîner



















	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12	sam. 20/12	dim. 21/12
Potage	Potage crécy	Velouté de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Potage poireaux pommes de terre	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme fraise	Mousse au citron	Compote pomme abricot 	Petit suisse 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.

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





Déjeuner

lun. 22/12 mar. 23/12 mer. 24/12 **jeu. 25/12
REPAS DE NOEL** ven. 26/12 sam. 27/12 dim. 28/12

Entrée	Salade coleslaw	Salade mexicaine	Betteraves bio 	Quiche au saumon	Oeuf dur 	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Escalope de volaille Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde  Riz pilaf	Steak haché de veau Sauce tomate Polenta bio 	Volaille farcie Sauce aux marrons Gratin dauphinois à l'huile de truffe	Filet de colin  Sauce vierge Chou fleur 	Steak haché de veau Purée de légumes 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
Dessert	Compote HVE	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Bûchette de Noël	Fruit de saison bio 	Banane 	Crème renversée

Dîner

lun. 22/12 mar. 23/12 **mer. 24/12
REVEILLON DE NOEL** jeu. 25/12 ven. 26/12 sam. 27/12 dim. 28/12

Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté potiron châtaigne	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Tarte au citron Bonne Maman	Mousse au citron	Liégeois chocolat 	Compote pomme poire 	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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12	jeu. 01/01 JOUR DE L'AN	ven. 02/01	sam. 03/01	dim. 04/01 EPIPHANIE
Entrée	Carottes râpées 	Betteraves 	Macédoine de légumes 	Asperges sauce mousseline	Oeuf dur 	Céleri rémoulade 	Salade d'artichauts
Plat	Lasagnes de bœuf	Jambon sans sel Lentilles cuisinées 	Cuisse de poulet Brocolis sautés	Sauté de cerf Sauce aux aïelles Pommes vapeur 	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Riz pilaf	Escalope de volaille Carottes sautées 	Pot au feu Légumes pot au feu
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Flan caramel	Macarons	Liégeois chocolat bio 	Compote de pomme 	Galette des Rois

Dîner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12 REVEILLON DU JOUR DE L'AN	jeu. 01/01	ven. 02/01	sam. 03/01	dim. 04/01
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Potage d'autrefois	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic	Potage cultivateur	Bouillon de bœuf vermicelles
Dessert	Compote de pêche 	Petit suisse aromatisés	Fraisier Bonne Maman	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison