



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





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

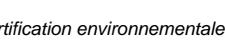
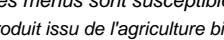
Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Potage de légumes	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Compote	Fruit de saison 	Petit suisse 	Semoule au lait 	Mousse au café 	Compote pomme cassis	Fruit de saison

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.





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 	Rôti de porc LR 	Hachis parmentier 	Rôti de dinde 	Filet de colin 	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.



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.



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



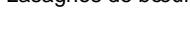
Céleri rémoulade



Salade d'artichauts

Plat

Lasagnes de bœuf



Jambon sans sel



Lentilles cuisinées

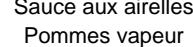


Cuisse de poulet



Brocolis sautés

Sauté de cerf



Sauce aux aïrelles

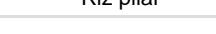


Pommes vapeur

Medaillon de merlu

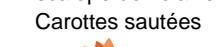


Sauce dieppoise



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



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