





## Déjeuner

|                | lun. 01/12   | mar. 02/12  | mer. 03/12  | jeu. 04/12  | ven. 05/12  | sam. 06/12   | dim. 07/12  |
|----------------|--|---|---|---|---|--|---|
| <b>Entrée</b>  | Salade de mâche<br>  | Carottes râpées<br>  | Taboulé   | Quiche au saumon  | Salade de lentilles   | Rillettes de thon  | Pâté en croûte & cornichon  |
| <b>Plat</b>    | Raviolis ricotta épinards bio<br>   | Steak haché de bœuf<br>Sauce au poivre<br>Haricots verts<br>   | Cuisse de poulet rôtie<br> Petits pois carottes   | Nugget's de filet de poulet bio<br> Courgettes sautées | Parmentier de poisson   | Palette à la diable<br>Flageolets<br>   | Cassolette de foies de volaille<br>Sauce forestière<br>Pommes noisettes   |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>  | Mimolette bio<br>  | Camembert bio<br>  | Tomme blanche<br>                                      | Emmental bio<br>  | Tomme noire<br>   | Saint Paulin bio<br>  |
| <b>Dessert</b> | Biscuit sans sucre   | Compote de pomme<br>  | Fruit sans sucre  | Yaourt nature<br>                                      | Fruit sans sucre  | Compote pomme abricot bio<br>  | Pâtisserie sans sucre   |

## Dîner

|                | lun. 01/12                     | mar. 02/12  | mer. 03/12           | jeu. 04/12       | ven. 05/12  | sam. 06/12   | dim. 07/12         |
|----------------|--------------------------------|---|----------------------|------------------|---|--|--------------------|
| <b>Potage</b>  | Crème de courgettes et basilic | Velouté clamart<br> | Velouté de tomates   | Soupe à l'oignon | Potage brunoise de légumes  | Potage cultivateur   | Velouté de légumes |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre               | Petit suisse<br>   | Compote pomme fraise | Fruit sans sucre | Fromage blanc nature<br> | Faisselle<br> | 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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France



: Haute Valeur

Environnementale

## Déjeuner

|                | lun. 08/12                                 | mar. 09/12   | mer. 10/12  | jeu. 11/12              | ven. 12/12  | sam. 13/12  | dim. 14/12  |
|----------------|--|--|---|-------------------------|---|---|---|
| <b>Entrée</b>  | Salade verte mélangée<br>                  | Chou rouge vinaigrette                                 | Salade coleslaw   | Saucisson               | Crêpe au fromage  | Pâté de campagne  | Terrine de poisson                                |
| <b>Plat</b>    | Escalope de volaille panée<br>Coquillettes | Boulettes d'agneau<br>Semoule aux pois chiches bio<br> | Saucisse de Toulouse IGP<br><br>Lentilles cuisinées<br><br> | Gratin de Crozets       | Filet de lieu<br><br>Sauce Garibaldi<br>Riz pilaf bio<br> | Escalope de porc<br>Sauce piquante<br>Chou de Bruxelles<br> | Steak haché de veau<br>Gnocchi de pommes de terre |
| <b>Fromage</b> | Tomme blanche<br>                          | Saint Paulin bio<br><br>                               | Coulommiers<br>   | Tomme noire<br>         | Bleu français<br>   | Gouda bio<br><br>   | Roquefort pointe<br>                              |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre                           | Faisselle<br>  | Yaourt nature<br>   | Compote pomme poire<br> | Fruit sans sucre  | Fruit sans sucre  | Pâtisserie sans sucre                             |

## Dîner

|                | lun. 08/12               | mar. 09/12        | mer. 10/12       | jeu. 11/12       | ven. 12/12               | sam. 13/12           | dim. 14/12       |
|----------------|--------------------------|-------------------|------------------|------------------|--------------------------|----------------------|------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage de haricots verts | Crème de volaille | Crème de céleri  | Soupe de poisson | Crème de potiron         | Crème d'asperge      | Minestrone       |
| <b>Dessert</b> | Compote                  | Fruit sans sucre  | Petit suisse<br> | Faisselle<br>    | Fromage blanc nature<br> | 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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Indication Géographique Protégée



: Certification environnementale niveau 2



























: Haute Valeur Environnementale








: Pêche

Durable : Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

|                | lun. 15/12  | mar. 16/12   | mer. 17/12  | jeu. 18/12   | ven. 19/12   | sam. 20/12   | dim. 21/12  |
|----------------|---|--|---|--|--|--|---|
| <b>Entrée</b>  | Carottes râpées<br>  | Acras de morue   | Salade verte mélangée<br> | Rillettes de porc<br>   | Oeuf dur<br>                                  | Céleri à la hongroise<br> | Terrine marché de Provence  |
| <b>Plat</b>    | Omelette aux fines herbes<br><br>Pommes de terre persillées<br> | Rôti de porc LR<br><br>Sauce curry<br>Carottes sautées<br> | Hachis parmentier<br>     | Paupiette de dinde<br>Au jus<br>Haricots beurre<br>   | Calamars à la romaine<br>Purée de légumes<br> | Saucisses potée<br>Chou vert   | Paupiette de poisson<br>Sauce à l'aneth<br>Riz basmati  |
| <b>Fromage</b> | Brie<br>   | Emmental bio<br><br>                                       | Rondelé aux noix<br>      | Edam bio<br><br> | Saint nectaire<br>                            | Tomme noire<br>           | Cantal<br> |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre  | Purée pomme banane bio<br>  | Petit suisse<br>          | Fruit sans sucre   | Fromage blanc nature<br>                      | Fruit sans sucre   | Pâtisserie sans sucre   |

## Dîner

|                | lun. 15/12   | mar. 16/12         | mer. 17/12                     | jeu. 18/12  | ven. 19/12   | sam. 20/12  | dim. 21/12       |
|----------------|--|--------------------|--------------------------------|---|--|---|------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage crécy   | Velouté de légumes | Crème de courgettes et basilic | Potage julienne de légumes<br> | Potage poireaux pommes de terre  | Crème de veau   | Potage paysan    |
| <b>Dessert</b> | Yaourt nature<br> | Fruit sans sucre   | Compote pomme fraise           | Faisselle<br>                  | Compote pomme abricot<br> | Petit suisse<br> | 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  : Label Rouge  : Viandes de France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viande de porc Française  :  
Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale





## 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<br>   | Pâté en croûte Richelieu   | Friand au fromage  | Poivrons à l'huile   | Salade de coeurs de palmiers  |
|---------|---|---|--|--|--|--|---|
| Plat    | Crousti'végé<br>Epinards branches à la crème<br> | Blanquette de dinde<br><br>Riz pilaf | Boulettes de bœuf bio<br><br>Sauce tomate<br>Polenta bio<br> | Rôti de chapon farci<br><br>Gratin dauphinois à l'huile de truffe | Batonnets de colin<br><br>Chou fleur<br> | Raviolis au bœuf<br><br>Sauce aux cèpes | Boudin noir<br><br>Purée de pommes de terre aux deux moutardes |
| Fromage | Gouda bio<br>                                    | Fourme d'Ambert<br>                  | Saint Paulin bio<br>   | Mini pavé d'affinois   | Edam bio<br>  | Vache grosjean   | Saint nectaire<br>   |
| Dessert | Compote HVE   | Fruit sans sucre  | Yaourt nature<br>  | Pâtisserie sans sucre  | Fruit sans sucre   | Fruit sans sucre   | Fromage blanc nature<br>                                       |

## 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   | Soupe de poisson  | Crème d'asperge  | Soupe au pistou  |
|---------|----------------------|------------------|--|--|---|--|------------------|
| Dessert | Fruit sans sucre     | Compote pomme    | Fromage blanc nature<br> | Faisselle<br> | Petit suisse<br> | Compote pomme poire<br> | Fruit sans sucre |

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
 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
  : Appellation d'Origine Protégée
  : Viandes de France
  : Pêche Durable
  :

Produit Local  : Haute Valeur Environnementale

## Déjeuner

|                | lun. 29/12          | mar. 30/12                                  | mer. 31/12                              | jeu. 01/01<br>JOUR DE L'AN                             | ven. 02/01   | sam. 03/01                             | dim. 04/01<br>EPIPHANIE              |
|----------------|---------------------|---|---|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>Entrée</b>  | Carottes râpées<br> | Betteraves<br>                              | Macédoine de légumes<br>                | Feuilleté homard crevettes                             | Oeuf dur<br>   | Céleri rémoulade<br>                   | Jambon cru                           |
| <b>Plat</b>    | Lasagnes de bœuf    | Jambon blanc<br><br>Lentilles cuisinées<br> | Cuisse de poulet<br><br>Brocolis sautés | Sauté de cerf<br>Sauce aux aïelles<br>Pommes duchesses | Medaillon de merlu<br><br>Sauce dieppoise<br>Riz pilaf | Escalope panée<br>Carottes sautées<br> | Pot au feu<br><br>Légumes pot au feu |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>          | Mimolette bio<br>                           | Camembert bio<br>                       | Port-Salut<br>   | Emmental bio<br>                                       | Tomme noire<br>                        | Saint Paulin bio<br>                 |
| <b>Dessert</b> | Yaourt nature<br>   | Fruit sans sucre                            | Faisselle<br>                           | Pâtisserie sans sucre                                  | Petit suisse<br>                                       | Compote de pomme<br>                   | Fromage blanc nature<br>             |

## Dîner

|                | lun. 29/12           | mar. 30/12         | mer. 31/12<br>REVEILLON DU<br>JOUR DE L'AN | jeu. 01/01           | ven. 02/01                     | sam. 03/01         | dim. 04/01                   |
|----------------|----------------------|--------------------|--|----------------------|--------------------------------|--------------------|------------------------------|
| <b>Potage</b>  | Crème de brocolis    | Velouté de tomates | Potage d'autrefois                         | Soupe à l'oignon     | Crème de courgettes et basilic | Potage cultivateur | Bouillon de bœuf vermicelles |
| <b>Dessert</b> | Compote de pêche<br> | Petit suisse<br>   | Dessert                                    | Compote de pomme<br> | Fruit sans sucre               | Faisselle<br>      | Fruit sans sucre             |

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable :

Haute Valeur Environnementale