



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  	Carottes râpées 	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Pâté en croûte & cornichon
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf 	Sauce au poivre Haricots verts 	Cuisse de poulet rôtie Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées	Parmentier de poisson	Palette à la diable Flageolets 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	Biscuit sans sucre	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot bio  	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 	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Compote pomme fraise	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Faisselle 	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.



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

Saucisson

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Terrine de poisson

Plat

Escalope de volaille  
panée  
Coquillettes

Boulettes d'agneau  
Sémoule 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  
Chou de Bruxelles



Steak haché de veau  
Gnocchi de pommes  
de terre

Fromage

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Coulommiers



Tomme noire



Bleu français



Gouda bio



Roquefort pointe



Dessert

Fruit sans sucre

Faisselle



Yaourt nature



Compote pomme  
poire



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

Potage

Potage de haricots  
verts

Crème de volaille

Crème de céleri

Soupe de poisson

Crème de potiron

Crème d'asperge

Minestrone

Dessert

Compote

Fruit sans sucre

Petit suisse



Faisselle



Fromage blanc nature



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



: Durabilité





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 	Acras de morue 	Salade verte mélangée 	Rillettes de porc 	Oeuf dur 	Céleri à la hongroise 	Terrine marché de Provence
<b>Plat</b>	Omelette aux fines herbes  Pommes de terre persillées 	Rôti de porc LR  Sauce curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Au jus Haricots beurre 	Calamars à la romaine Purée de légumes 	Saucisses potée Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre 	Purée pomme banane bio 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	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 	Potage poireaux pommes de terre	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme fraise	Faisselle 	Compote pomme abricot 	Petit suisse 	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.



## 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

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

## 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

<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté potiron châtaigne	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Compote pomme	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Petit suisse 	Compote pomme poire 	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  
**JOUR DE L'AN**

ven. 02/01

sam. 03/01

dim. 04/01  
**EPIPHANIE**

<b>Entrée</b>	Carottes râpées  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Betteraves  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Macédoine de légumes  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Feuilleté homard crevettes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Jambon cru
<b>Plat</b>	Lasagnes de bœuf	Jambon blanc 	Cuisse de poulet 	Sauté de cerf Sauce aux aigrelets Pommes duchesses	Medaillon de merlu  Sauce dieppoise Riz pilaf	Escalope panée Carottes sautées  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Pot au feu 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  Origine France	Port-Salut 	Emmental bio  Origine France	Tomme noire 	Saint Paulin bio  Origine France
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre	Petit suisse 	Compote de pomme 	Fromage blanc nature 

**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

<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 	Petit suisse 	Dessert	Compote de pomme 	Fruit sans sucre	Faisselle 	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.