

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	Quiche au saumon	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Friand au fromage
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de colin arlequin Haricots verts 	Pané de blé épinards Petits pois carottes	Paupiette de poisson Courgettes sautées	Parmentier de poisson	Filet de colin sauce moutarde Flageolets 	Paupiette de saumon Pommes noisettes
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
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 

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.

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

Rillettes de thon

Crêpe au fromage

Carottes râpées



Terrine de poisson

Plat

Filet de colin pané



Coquillettes

Boulettes végétales
Semoule aux pois
chiches bio



Galette de soja
Lentilles cuisinées



Croque fromage
Pommes vapeur



Filet de lieu



Sauce Garibaldi
Riz pilaf bio



Paupiette de poisson
Chou de Bruxelles



Petites seiches à la
niçoise
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 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

Potage de légumes

Crème de céleri

Soupe de poisson

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

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.



: Origine France



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Région Ultra Périphérique



: Appellation d'Origine Protégée



: 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 	Acras de morue	Salade verte mélangée 	Tarte provençale	Oeuf dur 	Céleri vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes Pommes de terre persillées 	Filet de colin Sauce curry Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon Haricots beurre 	Calamars à la romaine Purée de légumes 	Galette de soja Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
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

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 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : 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	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de colin  Riz pilaf	Boulettes végétales Polenta bio 	Filet de saumon Sauce à l'oseille Gratin dauphinois à l'huile de truffe	Batonnets de colin  Chou fleur 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin sauce moutarde Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Mini pavé d'affinois	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaïre 
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	Soupe de poisson	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 

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  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Région Ultra Périphérique  : 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 	Feuilleté homard crevettes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade 	Croissillon dubarry
Plat	Lasagnes aux légumes	Galette de soja Lentilles cuisinées 	Filet de colin Sauce vierge Brocolis sautés	Filet de daurade Pommes duchesses	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Riz pilaf	Filet de colin pané Carottes sautées 	Pot au feu de la mer Légumes pot au feu
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Port-Salut 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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	Potage de légumes
Dessert	Compote de pêche 	Petit suisse aromatisés	Fraisier Bonne Maman	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Haute Valeur
 Environnementale : Fruits et légumes de saison