



Déjeuner

lun. 01/12

mar. 02/12

jeu. 04/12

ven. 05/12

*Entrée*

Crème de courgettes et basilic bio

Carottes rapées

Quiche au saumon

Salade de lentilles

*Plat*

Raviolis ricotta épinards bio

Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre  
Harcots verts



Nugget's de filet de poulet bio

Courgettes sautées  
Semoule

Parmentier de poisson

*Plat de substitution*

Filet de colin arlequin

Paupiette de poisson

Hachis parmentier



*Fromage*

Yaourt nature bio

Saint moret bio

Cantal AOP

Vache qui rit bio

*Dessert*

Madeleine bio

Purée de pomme bio

Yaourt aromatisé bio

Banane

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

lun. 08/12

mar. 09/12

jeu. 11/12

ven. 12/12

*Entrée*

Oeuf dur

Betteraves bio

Saucisson

Crêpe au fromage

*Plat*

Escalope de volaille panée  
Coquillettes

Semoule aux pois chiches bio

Légumes couscous bio

Gratin de Crozets

Filet de lieu

Sauce Garibaldi  
Riz pilaf

Epinards branches à la crème

*Plat de substitution*

Filet de colin pané

Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet  
  
Sauce crème

*Fromage*

Le carré président bio

Chanteneige bio

Petit suisse sucré

Taleggio AOP à la coupe

*Dessert*

Fruit de saison bio

Crème dessert chocolat bio

Purée pomme abricot

Fruit de saison bio

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

jeu. 18/12  
REPAS DE NOEL

ven. 19/12

*Entrée*

Potage crécy bio



Acras de morue

Feuilleté hot dog

Carottes râpées



*Plat*

Crispy d'or  
Pommes de terre persillées



Brocolis

Rôti de porc LR



Sauce curry

Carottes sautées



Boulgour et pois chiches

Emincé de volaille



Sauce aux marrons

Pommes noisettes

Calamars à la romaine  
Purée de légumes



*Plat de substitution*

*Fromage*

Brie bio



Yaourt nature bio



Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée

Saint nectaire



*Dessert*

Compote pomme banane bio



Galette Saint Michel bio



Clémentine  
Chocolat de Noël  
Bûche de Noël au chocolat

Yaourt aromatisé bio



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Appellation d'Origine Protégée