

Déjeuner

lun. 02/12

mar. 03/12

jeu. 05/12

ven. 06/12

Entrée

Potage potiron carottes

Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre

Paupiette de veau
Sauce normande
Courgettes sautées

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de colin



Hachis parmentier



Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret bio



Cantal



Vache qui rit



Dessert

Madeleine bio



Purée de pomme



Yaourt citron fraise bio



Bananes 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 : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 09/12

mar. 10/12

jeu. 12/12

ven. 13/12

Entrée

Oeuf dur



Betteraves bio



Saucisson

Rillettes de thon

Plat

Escalope de volaille panée
Coquillettes
Sauce napolitaine

Légumes couscous bio
Semoule aux pois chiches bio



Gratin de Crozets
Salade verte



Filet de lieu
Sauce Garibaldi
Riz pilaf



Plat de substitution

Filet de colin pané



Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Le carré président bio



Mini cabrette bio



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Fruit de saison HVE



Crème dessert chocolat bio



Purée de fruits

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





Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12
REPAS DE NOËL

ven. 20/12

Entrée

Crème de courgettes et basilic bio



Acras de morue

Mousse de canard & toast

Carottes râpées

Plat

Omelette nature



Pommes de terre persillées



Rôti de porc



Sauce curry
Carottes sautées



Longe de veau



Sauce aux marrons
Pommes forestine

Calamars à la romaine
Sauce tartare

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce curry

Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée
Purée de légumes bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison



Purée pomme banane



Clémentine
Schoko-bon
Bûche de Noël au chocolat

Yaourt aromatisé



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 : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée

