

Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
Entrée	Crème de brocolis bio 	Carottes rapées	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf Purée de pommes de terre	Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio Courgettes sautées	Parmentier de poisson
Plat de substitution		Filet de colin arlequin	Pané de blé épinards	Paupiette de poisson	Hachis parmentier
Fromage	Yaourt nature bio 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe 	Cantal AOP 	Vache qui rit bio
Dessert	Madeleine bio 	Purée de pomme 	Fruit de saison 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 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
Entrée	Oeuf dur 	Betteraves bio  	Salade coleslaw	Saucisson	Crêpe au fromage
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes Sauce napolitaine	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Saucisses knack Lentilles	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 
Plat de substitution	Filet de colin pané 		Galette de soja	Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Le carré président bio 	Chanteneige bio  	Coulommiers bio  	Petits suisses sucrés	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé vanille 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



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

mer. 17/12

jeu. 18/12
REPAS DE NOEL

ven. 19/12

Entrée

Potage crécy bio



Acras de morue

Salade verte mélangée bio



Feuilleté hot dog

Carottes râpées



Plat

Omelette nature



Pommes de terre persillées



Rôti de porc



Sauce curry
Carottes sautées



Hachis parmentier



Emincé de volaille



Sauce aux marrons
Pommes noisettes

Calamars à la romaine
Sauce tartare
Purée de légumes



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce curry

Parmentier de Colin



Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée

Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Bûchette de chèvre à la coupe

Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison HVE



Purée pomme banane bio



Kiwi

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



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable



:

Appellation d'Origine Protégée