



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 du 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 du 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 NOËL

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.