

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