



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
Haricots 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  : 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



Saint nectaire



Dessert

Compote pomme banane bio



Galette Saint Michel bio



Paupiette de saumon

Escalope de volaille panée

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



Durable

: Certification environnementale niveau 2
 : Label Rouge
 : Viandes de France
 : Pêche

Origine France

Appellation d'Origine Protégée