



## Déjeuner

	lun. 03/12	mar. 04/12	mer. 05/12	jeu. 06/12	ven. 07/12	sam. 08/12
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Salade mexicaine
<b>Plat</b>	Filet de colin au basilic Riz pilaf 	Filet de poulet à la crème Fondue de poireaux	Omelette à l'espagnole Haricots plats persillés	Longe de porc rôtie au jus Chou cuisiné	Filet de hoki sauce citron Polenta crémeuse 	Rôti de veau au jus Gratin dauphinois
<b>Accompagnement 2</b>	Julienne de légumes	Macaronis au beurre	Semoule à la romaine	Pommes vapeurs	Brocolis sautés	Endives braisées
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Gouda sans sel
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Compote de pomme	Fruit de saison 	Poire cuite au vin	Tarte normande

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 10/12

mar. 11/12

mer. 12/12

jeu. 13/12

ven. 14/12

sam. 15/12

Entrée

Salade des îles  
(cœurs de palmiers,  
ananas, maïs)



Salade de pomme de  
terre ciboulette



Concombre  
vinaigrette

Salade coleslaw

Quiche aux légumes



Duo de choux



Plat

Emincé de volaille au  
curry



Riz créole



Rôti de boeuf au jus



Courgettes sautées



Escalope de porc  
grillée



Purée de pommes de  
terre au lait



Farce bolognaise



Macaronis au beurre



Filet de colin au four



Haricots verts  
persillés



Cuisse de pintade au  
four



Pommes vapeurs

Accompagnement 2

Carottes fondantes



Spaghetti au beurre



Navets glacés

Salade verte  
vinaigrette

Ebly aux petits  
légumes



Ratatouille niçoise  
cuisinée au thym



Fromage

Saint Paulin sans sel

Fromage blanc nature

Saint Paulin sans sel

Yaourt nature

Saint Paulin sans sel

Saint Paulin sans sel

Dessert

Tarte noix de coco

Fruit de saison



Compote pomme  
banane

Fruit de saison



Yaourt au caramel  
beurre salé fabriqué  
en Bretagne

Crêpe à la confiture

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 17/12  
MENU BIO

mar. 18/12

mer. 19/12

jeu. 20/12

ven. 21/12

sam. 22/12

Entrée

Macédoine vinaigrette bio  


1/2 pamplemousse



Betteraves lanières vinaigrette



Carottes râpées

Salade de crudités  




Salade de cœurs de palmiers  




Plat

Steak haché de boeuf sauce tomate  
  
Penne bio au beurre  


Escalope de volaille au jus  
  
Polenta crémeuse  


Rôti de porc au jus  
  
Lentilles au jus  


Rôti de dinde au jus  
  
Petits pois à l'étuvée  


Filet de poisson à la crème  
  
Riz pilaf  



Daube de bœuf provençale  
  
Tagliatelles au beurre  



Accompagnement 2

Aubergines sautées  


Poêlée de légumes  


Navets fondants  


Carottes jeunes persillées  


Epinards branches à la crème  


Poireaux à la crème

Fromage

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel

Yaourt nature

Gouda sans sel

Gouda sans sel

Dessert

Fruit de saison bio  


Compote pomme framboise

Liégeois vanille

Fruit de saison  


Fruit de saison  


Mousse au citron

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 24/12  
REPAS DE NOEL

mar. 25/12

mer. 26/12

jeu. 27/12

ven. 28/12

sam. 29/12

Entrée

Quiche au saumon



Taboulé

Salade verte vinaigrette

Macédoine vinaigrette

Poivrons à l'huile

Plat

Emincé de poulet forestière



Fagot de haricots verts



Sauté de dinde sauce normande



Brocolis sautés



Cuisse de poulet au citron



Semoule au beurre



Filet de lieu au basilic



Riz pilaf



Pavé de saumon à la crème

Pommes vapeurs

Accompagnement 2

Gratin dauphinois



Ebly pilaf



Carottes paysannes



Fenouils braisés



Haricots verts persillés



Fromage

Saint Paulin sans sel

Yaourt nature

Gouda sans sel

Fromage blanc nature

Gouda sans sel

Dessert

Bûche bavaroise chocolat pore

Gâteau anniversaire

Fruit de saison



Pruneaux au sirop

Ile flottante

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable