



## Déjeuner

	lun. 03/12	mar. 04/12	mer. 05/12	jeu. 06/12	ven. 07/12	sam. 08/12
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Pizza reine 	Taboulé	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Pâté en croûte & cornichon
<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 	Choucroute garnie  Chou cuisiné 	Dos de colin pané et citron Polenta crémeuse 	Rôti de veau au jus  Gratin dauphinois 
<b>Accompagnement 2</b>	Julienne de légumes 	Macaronis et emmental râpé 	Semoule à la romaine 	Pommes vapeurs	Brocolis sautés 	Endives braisées 
<b>Fromage</b>	Coulommiers	Bûche bleue	St paulin	Edam	Buchette de chèvre	Saint Nectaire
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre 	Faisselle	Purée de pomme	Fruit sans sucre 	Poire cuite sans sucre 	Pâtisserie sans sucre

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
<b>Entrée</b>	Salade de cœurs de palmiers 	Salade de pomme de terre ciboulette 	Concombre bulgare	Salade coleslaw	Quiche au fromage	Duo de choux 
<b>Plat</b>	Emincé de volaille au curry  Riz créole 	Rôti de boeuf au jus  Courgettes sautées 	Boudin aux pommes Purée de pommes de terre au lait 	Capelettis napolitaine et emmental râpé	Filet de colin sauce Garibaldi  Haricots verts persillés 	Cuisse de pintade au four  Pommes de terre rôties au romarin 
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes fondantes 	Spaghettis et emmental râpé 	Navets glacés	Salade verte vinaigrette	Ebly aux petits légumes 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym 
<b>Fromage</b>	Bûche bleue	Camembert	Tome noire	Cantal	Emmental	Morbier
<b>Dessert</b>	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre 	Purée de pomme	Fruit sans sucre 	Yaourt aspartam	Pâtisserie sans sucre

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 bio  
mayonnaise



1/2 pamplemousse

Betteraves lanières  
vinaigrette

Crêpe aux  
champignons

Salade de crudités



Salade de coeurs de  
palmiers

Plat

Ball burger sauce  
tomate bio



Penne bio et  
emmental râpé



Cordon bleu de dinde



Polenta crémeuse



Saucisse de  
Toulouse



Lentilles au jus



Rôti de dinde au jus



Petits pois à l'étuvée



Filet de poisson  
meunière et citron



Riz pilaf



Daube de bœuf  
provençale



Tagliatelles et  
emmental râpé



Accompagnement 2

Aubergines sautées



Poêlée de légumes



Navets fondants



Carottes jeunes  
persillées



Epinards branches à  
la crème



Poireaux à la crème

Fromage

Brie bio à la coupe



Emmental

Gouda

Tome blanche

Edam

Saint paulin

Dessert

Fruit de saison bio



Purée pomme fraise

Yaourt aspartam

Fruit sans sucre



Fruit sans sucre



Fromage blanc nature

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

## Déjeuner

lun. 24/12  
**REPAS DE NOEL**

mar. 25/12

mer. 26/12

jeu. 27/12

ven. 28/12

sam. 29/12

### Entrée

Foie gras et sa navette

Taboulé

Salade verte vinaigrette

Macédoine mayonnaise



Poivrons à l'huile

### Plat

Fondant de volaille farci aux cèpes sauce mendiants



Pommes rosties

Sauté de dinde sauce normande



Brocolis sautés



Cuisse de poulet au citron



Semoule au beurre



Filet de lieu au basilic



Riz pilaf



Paupiette de saumon à la crème



Pommes dauphines

### Accompagnement 2

Fagot de haricots verts



Ebly pilaf



Carottes paysannes



Fenouils braisés



Haricots verts persillés



### Fromage

Roquefort

Gouda



Saint Nectaire

Cantal

### Dessert

Pâtisserie sans sucre

Fruit sans sucre



Fruit sans sucre



Purée pomme pruneaux

Yaourt aspartam

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



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable