

Déjeuner

lun. 03/12

mar. 04/12

mer. 05/12

jeu. 06/12

ven. 07/12

sam. 08/12

Entrée

Betteraves vinaigrette

Pizza reine



Taboulé

Carottes râpées

Salade verte vinaigrette

Pâté en croûte & cornichon

Plat

Filet de colin au basilic



Riz pilaf



Julienne de légumes



Filet de poulet à la crème



Fondue de poireaux



Macaronis et emmental râpé



Omelette à l'espagnole



Haricots plats persillés



Semoule à la romaine



Choucroute garnie



Chou de choucroute



Pommes vapeurs

Dos de colin pané et citron

Polenta crémeuse



Brocolis sautés



Rôti de veau au jus



Gratin dauphinois



Endives braisées



Plat de substitution

Escalope de volaille au jus



Filet de poisson à la crème



Choucroute de la mer



Escalope de volaille panée et citron

Paupiette de poisson à la crème



Fromage

Coulommiers

Bûche bleue

Saint paulin

Edam

Buchette de chèvre

Saint Nectaire

Dessert

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 (coeurs de palmiers, ananas, maïs)



Salade de pomme de terre ciboulette



Concombre bulgare

Salade coleslaw

Quiche au fromage

Duo de choux



Plat

Emincé de volaille au curry



Riz créole



Carottes fondantes



Rôti de boeuf au jus



Courgettes sautées



Spaghettis et emmental râpé



Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre au lait



Navets glacés

Capelettis napolitaine et emmental râpé
Salade verte vinaigrette

Filet de colin sauce Garibaldi



Haricots verts persillés



Ebly aux petits légumes



Cuisse de pintade au four



Pommes de terre rôties au romarin



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Plat de substitution

Filet de poisson sauce curry



Omelette nature

Aiguillettes de blé

Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Filet de poulet au jus



Saumonette sauce au basilic



Fromage

Bûche bleue

Camembert

Tome noire

Cantal

Emmental

Morbier

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



: Pêche Durable



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local

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 cœurs de
palmiers



Plat

Ball burger sauce
tomate bio



Penne bio et
emmental râpé



Aubergines sautées



Cordon bleu de dinde



Polenta crémeuse



Poêlée de légumes



Saucisse de Toulouse



Lentilles au jus



Navets fondants



Rôti de dinde au jus



Petits pois à l'étuvée



Carottes jeunes
persillées



Filet de poisson
meunière et citron



Riz pilaf



Epinards branches à
la crème



Daube de bœuf
provençale



Tagliatelles et
emmental râpé



Poireaux à la crème

Plat de substitution

Boulettes de soja à la
provençale



Filet de poisson pané
et citron



Pané de blé

Omelette nature

Escalope de volaille
panée et citron

Filet de poisson à
l'oseille



Fromage

Brie bio à la coupe



Emmental

Gouda

Tome blanche

Edam

Saint paulin

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche

Durable

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
Fagot de haricots verts



Sauté de dinde sauce normande



Brocolis sautés



Ebly pilaf



Cuisse de poulet au citron



Semoule au beurre



Carottes paysannes



Filet de lieu au basilic



Riz pilaf



Fenouils braisés



Paupiette de saumon à la crème



Pommes dauphines
Haricots verts persillés



Plat de substitution

Filet de saumon



Cubes de poisson à la crème



Steak de soja au citron

Escalope de volaille au jus



Paupiette de veau à la normande



Fromage

Roquefort

Gouda

Brie



Saint Nectaire

Cantal

Dessert

Bûche bavaroise chocolat poire

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable