

Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
Entrée	Mortadelle	Carottes râpées 	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf  Sauce au poivre Haricots verts 	Cuisse de poulet rôti  Petits pois à la française  	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées	Parmentier de poisson
Accompagnement 2	Salade de mâche  	Purée de pommes de terre	Carottes jeunes	Semoule bio 	Salade verte mélangée 
Fromage	Cantal à la coupe  	Mimolette à la coupe	Camembert bio à la coupe  	Tomme blanche à la coupe 	Emmental bio à la coupe 
Dessert	Liégeois vanille 	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Flan pâtissier	Banane 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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  : Appellation d'Origine Protégée  : Viandes de France  : Haute Valeur

Environnementale  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
Entrée	Oeuf dur 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Saucisson	Crêpe au fromage
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio 	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Gratin de Crozets	Filet de lieu Sauce Garibaldi Riz pilaf bio
Accompagnement 2	Chou fleur 	Légumes couscous	Brunoise de légumes	Salade verte mélangée bio 	Epinards branches à la crème
Fromage	Tomme blanche à la coupe 	Saint Paulin à la coupe 	Coulommiers bio à la coupe 	Tomme noire à la coupe 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	Ile flottante	Salade de fruits de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Indication Géographique Protégée



: Pêche

Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12
Entrée	Potage crécy bio 	Acras de morue	Mousse de canard	Rillettes de porc 	Oeuf dur 
Plat	Omelette aux fines herbes Pommes de terre persillées  	Rôti de porc LR Sauce curry Carottes sautées  	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Au jus Haricots beurre 	Calamars à la romaine Purée de légumes 
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Boulgour et pois chiches	Salade verte mélangée 	Pommes noisettes	Petits pois 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Emmental bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Fruit de saison bio 	Paris Brest	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aux fruits

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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  : Label Rouge  : Viandes de France  : Viande de porc Française  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 22/12

mar. 23/12
REPAS DE NOEL

mer. 24/12

jeu. 25/12

ven. 26/12

Entrée

Rillettes de thon

Pâté en croûte Richelieu

Betteraves bio



Friand au fromage

Plat

Jambonneau
Sauce dijonnaise
Epinards branches à la crème



Rôti de chapon farci
Gratin dauphinois à l'huile de truffe



Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate
Polenta bio



Batonnets de colin



Chou fleur



Accompagnement 2

Purée de pommes de terre

Fagot aux 3 légumes

Poêlée romanesco

Pommes vapeur



Fromage

Gouda bio à la coupe



Fromage à la coupe

Saint Paulin à la coupe



Edam bio à la coupe



Dessert

Compote HVE

Bûche de Noël au chocolat

Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Origine France



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 29/12

mar. 30/12
REPAS DU JOUR DE L'AN

mer. 31/12

jeu. 01/01

ven. 02/01

Entrée

Carottes râpées



Feuilleté homard crevettes

Macédoine de légumes



Oeuf dur



Plat

Lasagnes de bœuf

Sauté de cerf
Sauce aux aïelles
Pommes duchesses

Cuisse de poulet



Brocolis sautés

Medaillon de merlu



Sauce dieppoise
Riz pilaf

Accompagnement 2

Salade verte mélangée



Poêlée gourmande

Pommes vapeur



Brunoise de légumes

Fromage

Cantal à la coupe



Fromage à la coupe

Camembert bio à la coupe



Emmental bio à la coupe



Dessert

Crème dessert vanille bio



Macarons

Fruit de saison HVE



Liégeois chocolat bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Haute Valeur

Environnementale



: Pêche Durable