Du Lundi 30 Novembre au Vendredi 04 Décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'aïl	Chou-fleur sauce yaourt et ciboulette	Betterave BIO aux oeufs durs	Salade verte au maïs	Potage poireau p.de terre
Surimi sauce cocktail				
Pavé de lieu sauce crème	Palette de porc sauce provençale	Poulet rôti	Croziflette	Sauté de veau aux olives
	Pané au fromage (emmental)	Omelette champignons		Filet de merlu du Cap à l'oseille
Poêlée de légumes	Crumble de COURGETTES BIO	Pommes paillassons		Riz aux brocolis
		Haricots plats aux champignons		
Yaourt nature	Camembert	Gouda	Fromage frais nature	Chèvretine
Fruits de saison	Liégeois chocolat	Yaourt au citron	Fruit de saison	Banana bread et crème anglaise

Pêche responsable · Bio · Viande de France · Végétarien · Equitable · Volaille française · Local · Viande de France

s pour des raisons de saisonnalité et/ou

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 30 Novembre - Déjeuner														
Saucisson à l'aïl														
Surimi sauce cocktail			X	X	X		X					X		
Pavé de lieu sauce crème	X			X										
Poêlée de légumes														
Yaourt nature	X													
Fruits de saison														
Mardi 01 Décembre - Déjeuner														
Chou-fleur sauce yaourt et ciboulette	X				X									
Palette de porc sauce provençale		X												
Pané au fromage (emmental)	X	X	X											
Crumble de COURGETTES BIO	X	X	X											
Camembert	X													
Liégeois chocolat	X													
Mercredi 02 Décembre - Déjeuner														
Betterave BIO aux oeufs durs			X											
Omelette champignon BIO (persil, poivre non BIO)	X		X											
Poulet rôti														
Haricots plats aux champignons														
Pommes paillassons														
Gouda	X													
Yaourt au citron	X													
Jeudi 03 Décembre - Déjeuner														
Salade verte au maïs					X							X		
Croziflette	X	X	X											
Fromage frais nature	X													
Fruit de saison														
Vendredi 04 Décembre - Déjeuner														
Potage poireau p.de terre														
Filet de merlu du Cap à l'oseille	X	X	X	X	X									
Sauté de veau aux olives		X												
Riz aux brocolis														
Chèvretine	X													
Banana bread	X	X	X											
Crème anglaise	X		X											

Du Lundi 07 au Vendredi 11 Décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis blancs rapés vinaigrette au citron	Salade de perles aux poivrons rouges et basilic	Haricots verts BIO à l'échalote	Carottes fraîches râpées aux raisins	Céleri frais BIO rémoulade
Filet de hoki sauce normande	Emincé de dinde sauce suprême	Brandade de morue	Boeuf bourguignon	Tajine de légumes et semoule
	Colin d'Alaska à l'estragon		Oeufs brouillés	
Purée de potiron pommes de terre	Flageolets aux petits légumes		Coquillettes	
			Blettes au jus	
Comté	Carré frais	Mimolette	Fromage blanc	Saint Morêt
Ananas au sirop	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Yaourt aux fruits

Pêche responsable · Bio · Appellat. d'Origine Pr · Volaille française · Label Rouge · Végétarien

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 07 Décembre - Déjeuner														
Radis blancs rapés vinaigrette au citron														
Filet de hoki sauce normande	X	X		X	X				X					
Purée de potiron pommes de terre	X													
Comté	X													
Ananas au sirop														
Mardi 08 Décembre - Déjeuner														
Salade de perles aux poivrons rouges et basilic		X												
Colin d'Alaska à l'estragon	X		X	X	X							X		
Emincé de dinde sauce suprême	X	X												
Flageolets aux petits légumes									X					
Carré frais	X													
Fruit de saison														
Mercredi 09 Décembre - Déjeuner														
Haricots verts BIO à l'échalote					X							X		
Brandade de morue	X	X	X	X										
Mimolette	X													
Compote pomme banane														
Jeudi 10 Décembre - Déjeuner														
Carottes fraîches râpées aux raisins					X							X		
Boeuf bourguignon	X	X	X		X									
Oeufs brouillés			X											
Blettes au jus	X		X		X									
Coquillettes		X												
Fromage blanc	X													
Fruit de saison														
Vendredi 11 Décembre - Déjeuner														
Céleri frais BIO rémoulade			X		X				X			X		
Tajine de légumes et semoule		X												
Saint Morêt	X													
Yaourt aux fruits	X													

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Décembre



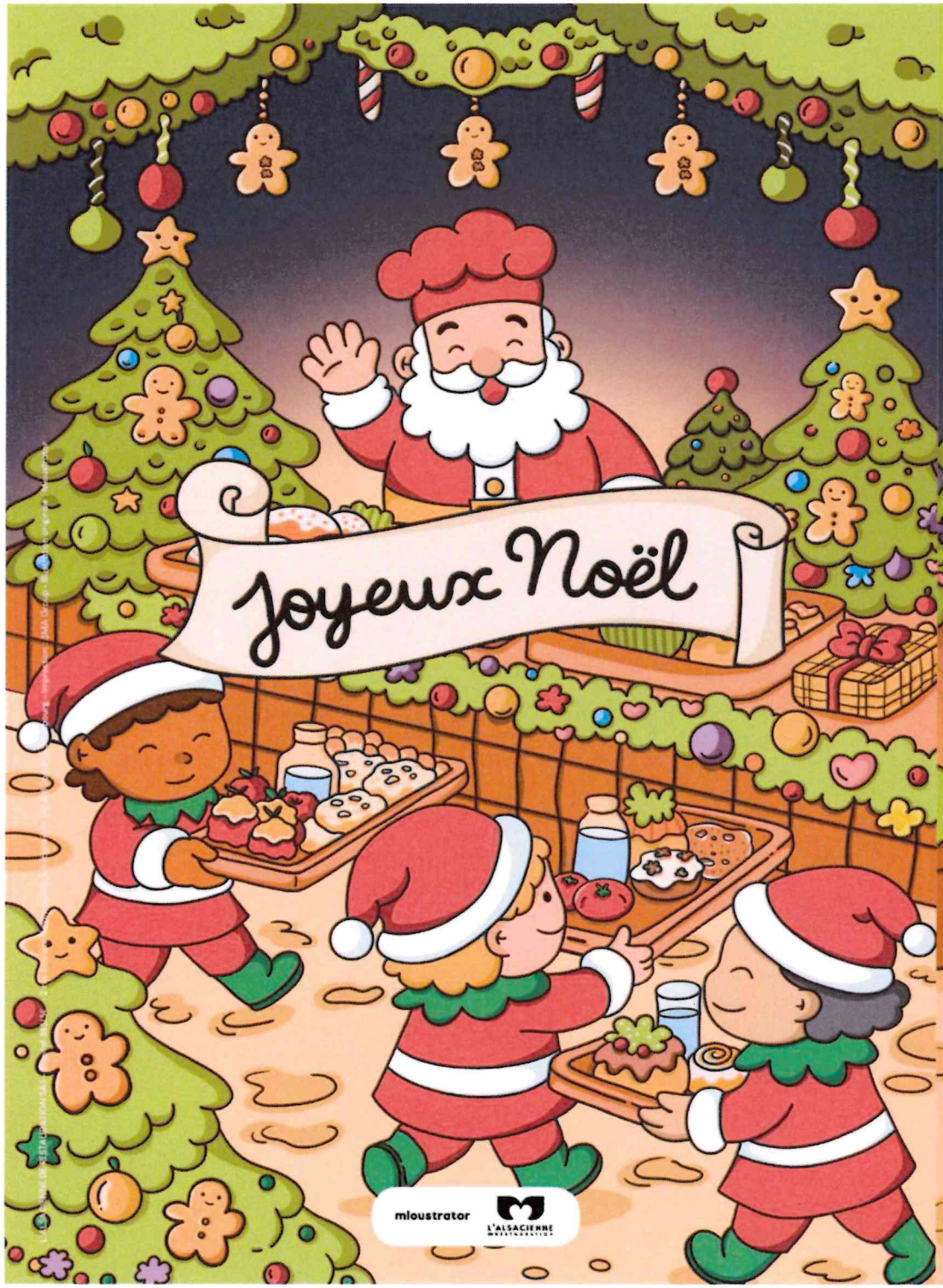
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz, mimolette et ciboulette	Velouté de légumes BIO	Chou blanc BIO et pomme râpés vinaigrette	Mousse de canard Terrine de saumon	Champignons à la grecque
Boulettes au boeuf sauce tomate Saumon sauce à l'aneth	Courge butternut et pdt au chèvre (Végé)	Cassoulet Saucisse végétale (Végé)	Suprême de Pintade, sauce champignons Saumonette au beurre blanc	Paupiette du pêcheur sauce blanquette
Ratatouille		Haricots blancs à la bretonne	Poêlée de Noël aux marrons Pommes dauphines	Epinards BIO braisés Macaroni (Bio)
Saint paulin (Bio)	Petit-suisse nature (Bio)	Petit moulé nature	Tomme blanche	Emmental (Bio)
Semoule au lait BIO (Bio)	Salade de fruits frais d'hiver	Crème dessert à la vanille (Bio)	Croustillant au chocolat et Père Noël en chocolat	Fruit de saison (Bio)

Viande de France — Pêche responsable — Bio — Végétarien — Volaille française

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 14 Décembre - Déjeuner														
Salade de riz, mimolette et ciboulette	X				X							X		
Boulettes au boeuf sauce tomate		X												
Saumon sauce à l'aneth	X		X	X	X									
Ratatouille														
Saint paulin	X													
Semoule au LAIT BIO	X	X												
Mardi 15 Décembre - Déjeuner														
Velouté de légumes BIO														
Courge butternut et pomme de terre au chèvre	X													
Petit-suisse nature	X													
Salade de fruits frais d'hiver														
Mercredi 16 Décembre - Déjeuner														
Chou blanc BIO et pomme râpés vinaigrette citron														
Cassoulet (roti de porc, saucisse Toulouse BIO)		X												
Saucisse végétale		X												
Haricots blancs à la bretonne	X													
Petit moulé nature	X													
Crème dessert à la vanille	X													
Jeudi 17 Décembre - Déjeuner														
Mousse de canard		X												
Terrine de saumon	X		X	X	X							X		
Suprême de pintade sauce champignons														
Saumonette au beurre blanc	X		X	X	X									
Poêlée de Noël aux marrons														
Pommes dauphines		X	X											
Tomme blanche	X													
Croustillant au chocolat	X	X	X							X				
Père Noël en chocolat														
Vendredi 18 Décembre - Déjeuner														
Champignons à la grecque														
Paupiette du pêcheur sauce blanquette	X	X	X	X					X					
Epinards BIO braisés														
Macaroni		X												
Emmental	X													
Fruit de saison														



Au menu de notre ANIMATION

Mousse de canard

Suprême de pintade sauce champignons

Poêlée de Noël avec marrons

Pommes Dauphines

Tomme blanche

Croustillant au chocolat et son Père-Noël en chocolat