



Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	sam. 06/12	dim. 07/12	
Entrée	Salade de mâche  	Carottes râpées 	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Pâté en croûte & cornichon	
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf 	Cuisse de poulet rôtie  Sauce au poivre  Haricots verts	Petits pois à la française  	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées	Parmentier de poisson	Palette à la diable Flageolets 	Cassolette de foies de volaille Sauce forestière Pommes noisettes
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Purée de pommes de terre	Carottes jeunes	Semoule	Poêlée de légumes	Endives braisées	Céleri garniture	
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  	
Dessert	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	Compote pomme abricot bio  	Eclair à la vanille	

Dîner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	sam. 06/12	dim. 07/12
Potage	Crème de courgettes et basilic	Velouté clamart 	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
Dessert	Fruit de saison 	Dany chocolat 	Compote pomme fraise	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Liégeois vanille 	Fruit 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.



Déjeuner

lun. 08/12

mar. 09/12

mer. 10/12

jeu. 11/12

ven. 12/12

sam. 13/12

dim. 14/12

Entrée	Salade verte mélangée 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Saucisson	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Terrine de poisson
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes	Boulettes d'agneau Sémoule aux pois chiches bio 	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Gratin de Crozets	Filet de lieu Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 	Escalope de porc Sauce piquante Chou de Bruxelles 	Alouette de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Chou fleur 	Légumes couscous	Brunoise de légumes	Blettes à la tomate	Epinards branches à la crème 	Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Haricots plats
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	Compote HVE	Fruit de saison bio 	Banane 	Flan pâtissier

Dîner

lun. 08/12

mar. 09/12

mer. 10/12

jeu. 11/12

ven. 12/12

sam. 13/12

dim. 14/12

Potage	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Soupe de poisson	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Le Carré Président 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
Dessert	Compote	Fruit de saison 	Petit suisse 	Sémoule au lait 	Mousse au café 	Compote pomme cassis	Fruit 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.



Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

mer. 17/12

jeu. 18/12

ven. 19/12

sam. 20/12

dim. 21/12

Entrée	Carottes râpées 	Acras de morue	Salade verte mélangée 	Rillettes de porc 	Oeuf dur 	Céleri à la hongroise 	Terrine marché de Provence
Plat	Omelette aux fines herbes 	Rôti de porc LR 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Au jus Haricots beurre 	Calamars à la romaine Purée de légumes 	Saucisses potée Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
Accompagnement 2	Brocolis	Boulgour et pois chiches	Fenouil	Pommes noisettes	Petits pois 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	Tarte normande

Dîner

lun. 15/12

mar. 16/12

mer. 17/12

jeu. 18/12

ven. 19/12

sam. 20/12

dim. 21/12

Potage	Potage crécy	Velouté de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Potage poireaux pommes de terre	Crème de veau	Potage paysan
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme fraise	Mousse au citron	Compote pomme abricot 	Petit suisse aromatisés	Fruit 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.

: Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Viandes de France : Viande de porc Française : Haute

Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 22/12	mar. 23/12	mer. 24/12	jeu. 25/12 REPAS DE NOËL	ven. 26/12	sam. 27/12	dim. 28/12
Entrée	Salade coleslaw	Salade mexicaine	Betteraves bio 	Pâté en croûte Richelieu	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde Riz pilaf	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate Polenta bio 	Rôti de chapon farci Gratin dauphinois à l'huile de truffe	Batonnets de colin Chou fleur 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Boudin noir Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Accompagnement 2	Purée de pommes de terre	Brunoise de légumes	Poêlée romanesco	Fagot aux 3 légumes	Pommes vapeur 	Brocolis sautés	Poêlée de légumes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Mini pavé d'affinois	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Compote HVE	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Bûchette de Noël	Fruit de saison bio 	Banane 	Crème renversée

Dîner

	lun. 22/12	mar. 23/12	mer. 24/12 REVEILLON DE NOËL	jeu. 25/12	ven. 26/12	sam. 27/12	dim. 28/12
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté potiron châtaigne	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé 	Roquefort pointe 	Saint bricet 	Chantaillou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Tarte au citron Bonne Maman	Mousse au citron	Liégeois chocolat 	Compote pomme poire 	Fruit 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.



Déjeuner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12	jeu. 01/01 JOUR DE L'AN	ven. 02/01	sam. 03/01	dim. 04/01 EPIPHANIE
Entrée	Carottes râpées 	Betteraves 	Macédoine de légumes 	Feuilleté homard crevettes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade 	Jambon cru
Plat	Lasagnes de bœuf	Jambon blanc 	Cuisse de poulet 	Sauté de cerf Sauce aux aïrelles Pommes duchesses	Medaillon de merlu 	Escalope panée Carottes sautées 	Pot au feu
Accompagnement 2	Poireaux à la crème	Carottes jeunes 	Pommes vapeur 	Poêlée gourmande	Brunoise de légumes	Flageolets 	Pommes vapeur
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Port-Salut 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Flan caramel	Macarons	Liégeois chocolat bio 	Compote de pomme 	Galette des Rois

Dîner

	lun. 29/12	mar. 30/12	mer. 31/12 REVEILLON DU JOUR DE L'AN	jeu. 01/01	ven. 02/01	sam. 03/01	dim. 04/01
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Potage d'autrefois	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic	Potage cultivateur	Bouillon de bœuf vermicelles
Fromage	Six de savoie 	Chantaillou 	Mini roitelet 	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
Dessert	Compote de pêche 	Petit suisse aromatisés	Fraisier Bonne Maman	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit 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.