

## Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	mer. 03/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	sam. 06/12	dim. 07/12
<b>Entrée</b>	Salade de mâche 	Carottes râpées 	Taboulé	Quiche au saumon	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Pâté en croûte & cornichon
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Haricots verts 	Cuisse de poulet rôtie 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
<b>Accompagnement 2</b>	Epinards branches à la crème 	Purée de pommes de terre	Carottes jeunes	Semoule	Poêlée de légumes	Endives braisées	Céleri garniture
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de courgettes et basilic	Velouté clamar 	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
<b>Dessert</b>	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	mer. 10/12	jeu. 11/12	ven. 12/12	sam. 13/12	dim. 14/12
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée 	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw	Saucisson	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Terrine de poisson
<b>Plat</b>	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 	Escalope de porc Sauce piquante Chou de Bruxelles 	Alouette de boeuf Gnocchi de pommes de terre
<b>Accompagnement 2</b>	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 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage de haricots verts	Crème de volaille	Crème de céleri	Soupe de poisson	Crème de potiron	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Fromage</b>	Le carré Président 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé 
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit de saison  	Petit suisse 	Semoule 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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Pêche  
Durable : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	mer. 17/12	jeu. 18/12	ven. 19/12	sam. 20/12	dim. 21/12
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Acras de morue	Salade verte mélangée 	Rillettes de porc 	Oeuf dur 	Céleri à la hongroise 	Terrine marché de Provence
<b>Plat</b>	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 	Saucisses potée Chou vert	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Riz basmati
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis	Boulgour et pois chiches	Fenouil	Pommes noisettes	Petits pois 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes  
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage crécy	Velouté de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Potage poireaux pommes de terre	Crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadour 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant 
<b>Dessert</b>	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 NOEL	ven. 26/12	sam. 27/12	dim. 28/12
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade mexicaine	Betteraves bio 	Pâté en croûte Richelieu	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde 	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 
<b>Accompagnement 2</b>	Purée de pommes de terre	Brunoise de légumes	Poêlée romanesco	Fagot aux 3 légumes	Pommes vapeur 	Brocolis sautés	Poêlée de légumes
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Mini pavé d'affinois	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaïre 
<b>Dessert</b>	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 NOEL	jeu. 25/12	ven. 26/12	sam. 27/12	dim. 28/12
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté potiron châtaigne	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé 	Roquefort pointe 	Saint bricet 	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette 
<b>Dessert</b>	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

## 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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Betteraves  	Macédoine de légumes 	Feuilleté homard crevettes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade 	Jambon cru
<b>Plat</b>	Lasagnes de bœuf	Jambon blanc  Lentilles cuisinées  	Cuisse de poulet  Brocolis sautés	Sauté de cerf Sauce aux aïelles Pommes duchesses	Medaillon de merlu  Sauce dieppoise Riz pilaf	Escalope panée Carottes sautées 	Pot au feu  Légumes pot au feu
<b>Accompagnement 2</b>	Poireaux à la crème	Carottes jeunes	Pommes vapeur 	Poêlée gourmande	Brunoise de légumes	Flageolets 	Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Port-Salut 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Potage d'autrefois	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic	Potage cultivateur	Bouillon de bœuf vermicelles
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Mini roiletet 	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
<b>Dessert</b>	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison