







Déjeuner

	lun. 03/12 MENU VEGETARIEN	mar. 04/12	mer. 05/12	jeu. 06/12	ven. 07/12
Entrée	Potage Saint Germain 	Mâche et croutons   	Taboulé 	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette
Plat	Rizotto (riz, julienne, petits pois) Haricots verts persillés 	Filet de poulet à la crème  Pommes campagnardes	Omelette à l'espagnole  Haricots plats persillés 	Gratin de coquillettes au jambon	Dos de colin pané et citron Polenta crémeuse 
Plat de substitution		Filet de poisson à la crème 		Coquillettes à la catalane 	Escalope de volaille panée et citron
Fromage	Coulommiers bio à la coupe 	Petit bleu bio à la coupe	St paulin bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Edam bio 
Dessert	Banane bio 	Crème dessert chocolat	Compote de pomme	Fruit de saison bio   	Glace

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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Produit Local  : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 10/12	mar. 11/12	mer. 12/12	jeu. 13/12	ven. 14/12
Entrée	Salade des îles (cœurs de palmiers, ananas, maïs) 	Salade de pomme de terre ciboulette 	Concombre bulgare	Salade coleslaw	Quiche au fromage
Plat	Emincé de volaille au curry Riz créole 	Rôti de bœuf au jus Courgettes sautées 	Steak haché de veau au jus Purée de pommes de terre au lait 	Capelettis napolitaine et emmental râpé	Filet de colin sauce Garibaldi Haricots verts persillés
Plat de substitution	Filet de poisson sauce curry 	Omelette nature	Aiguillettes de blé	Tortellini ricotta épinards et emmental râpé 	Filet de poulet au jus
Fromage	Carré frais bio 	Camembert bio à la coupe 	Gouda bio 	Edam bio 	Emmental bio
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison bio 	Compote pomme banane	Fruit de saison bio 	Fromage blanc aux fruits

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 bœuf 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 issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local





Déjeuner

	lun. 17/12	mar. 18/12	mer. 19/12	jeu. 20/12 REPAS DE NOEL	ven. 21/12
Entrée	Macédoine mayonnaise 	Salade de Gattières 	Betteraves lanières vinaigrette	Mousse de canard & toast	Potage du soleil 
Plat	Ball burger sauce tomate  Coquillettes et emmental râpé 	Cordon bleu de dinde  Polenta crémeuse 	Saucisses knack Lentilles au jus 	Aiguillettes de volaille sauce aux marrons  Pommes rosties	Filet de poisson meunière et citron  Épinards à la crème 
Plat de substitution	Boulettes de soja à la provençale 	Filet de poisson pané et citron 	Pané de blé	Filet de saumon à la crème 	Oeufs durs béchamel 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio 	Tome du pays bio à la coupe 	Clémentine bio et papillote	Edam bio 
Dessert	Fruit de saison bio   	Compote pomme framboise	Liégeois vanille	Roulé chocolat noisette	Fruit de saison bio   

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche

Durable

