

Déjeuner

lun. 04/12

mar. 05/12

jeu. 07/12

ven. 08/12

Entrée

Bruschetta au chèvre bio



Carottes râpées bio



Batavia bio



Salade de lentilles bio



Plat

Roti de dinde bio



Steak haché de boeuf bio



Raviois aux épinards bio



Parmentier de Colin



Courgettes sautées bio



Purée de pommes de terre bio



Plat de substitution

Paupiette de poisson

Filet de colin



Sauce arlequin

Fromage

Rondelé nature bio



Brie bio à la coupe



Petit suisse sucré



Cantal AOP



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Purée de pomme bio



Beignet aux pommes



Banane 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.

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

: Viandes de France

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 11/12

mar. 12/12

jeu. 14/12

ven. 15/12

Entrée

Jus d'orange frais bio



Oeuf dur bio



Rillettes de thon



Salade verte bio

Plat

Nuggets de filet de poulet bio



Semoule aux pois chiches bio



Gratin savoyard

Filet de colin



Sauce Garibaldi
Riz pilaf bio



Plat de substitution

Filet de colin pané



Gratin savoyard végétal

Fromage

Le carré président bio



Mini cabrette bio



Saint Paulin bio



Yaourt nature bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Yaourt aromatisé bio



Purée pomme fraise bio



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.

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

: Pêche Durable

: Origine France

: Indication Géographique Protégée

: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 18/12

mar. 19/12

jeu. 21/12
REPAS DE NOEL

ven. 22/12

Entrée

Bruschetta à l'emmental bio 

Acras de morue

Rillettes de surimi
Toast

Carottes râpées bio 

Plat

Omelette bio nature 
Coquillettes bio 

Rôti de porc bio 
Sauce curry
Boulgour et pois chiches

Fondant de poulet jaune rôti
Sauce aux marrons
Gratin dauphinois 

Filet de colin pané 
Purée de petits pois bio

Plat de substitution

Filet de colin 
Sauce curry

Filet de saumon
Sauce crème

Fromage

Emmental bio à la coupe 

Vache qui rit bio 

Clémentine
Schoko-bons

Camembert bio 

Dessert

Fruit de saison bio 

Purée pomme banane bio 


Bûche chocolat noisette


Yaourt aromatisé 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.

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

 : Fruits et légumes de saison

 : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2



