

Déjeuner

lun. 28/11

mar. 29/11

jeu. 01/12

ven. 02/12

Entrée

Betteraves bio

Macédoine de légumes

Salade verte mélangée bio

Céleri rémoulade

Plat

Nugget's de blé  
Haricots verts bio persillés

Lasagnes

Tartiflette savoyarde bio

Blanquette de saumon  
  
Riz pilaf bio

Plat de substitution

Lasagnes aux épinards et ricotta

Tartiflette aux champignons

Blanquette de dinde

Fromage

Vache qui rit bio

Yaourt nature

Petit suisse sucré

Cantal AOP

Dessert

Compote pomme abricot bio

Banane

Pain d'épices

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.  
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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 05/12

mar. 06/12

jeu. 08/12

ven. 09/12

Entrée

Potage crécy bio



Salade verte mélangée bio



Carottes râpées

Salade de lentilles aux échalotes

Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Semoule bio



Cuisse de poulet



Sauce moutarde  
Ebly bio



Gratin de coquillettes au fromage  
Emmental rapé

Filet de colin pané



Brocolis sautés

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin



Sauce moutarde

Escalope de volaille panée

Fromage

Brie bio à la coupe



Cantal AOP



Yaourt nature



Rondelé nature bio



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison



Fruit de saison bio



Eclair au chocolat

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 12/12  
MENU CREOLE

mar. 13/12

jeu. 15/12  
MENU DE NOEL

ven. 16/12

Entrée

Acras de morue

Pizza au fromage

Mousse de canard & toast

Crêpe à l'emmental

Plat

Rôti de porc LR



Sauce au curry  
Riz basmati

Omelette bio nature



Epinards branches à la crème



Emincé de volaille



Aux marrons  
Galette de pommes de terre

Filet de colin meunière



Haricots beurre

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce au curry

Filet de saumon  
Sauce crème

Escalope de volaille panée

Fromage

Langue de chat

Emmental bio à la coupe



Papillote  
Clémentine

Petit suisse sucré



Dessert

Compote pomme ananas

Fruit de saison bio



Dessert de Noël

Banane



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.

: Label Rouge : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Origine France : Région Ultra Périphérique

