































	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Emmental Crème au chocolat <i>Clémentine + madeleine</i>		Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Coulommiers Flan pâtissier <i>Compote + cake marbré</i>		Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Mimolette Yaourt au sucre de canne <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Chou blanc aux raisins Pâtes A la carbonara Assortiment de fromages Liégeois <i>Barre Bretonne + compote</i>	
MARDI	 Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Salade verte Camembert Fruit frais de saison <i>Gâteau du chef + lait</i>		 Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison <i>Brioche + yaourt nature</i>		 Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Orange sanguine <i>Gâteau du chef + lait</i>		Tartine au pesto Mijoté de dinde Carottes rôties au miel Tome Fruits au sirop <i>Céréales + lait</i>	
MERCREDI	 Potage "USA" Bruschetta du chef Iceberg Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis <i>Pain + pâte à tartiner</i>		 Menu des enfants <i>Viennoiserie + lait</i>		Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Légumes du marché Emmental Crêpe au nutella <i>Fruit frais + madeleine</i>		 Œuf dur mimosa Pizza aux légumes Salade mêlée Fromage blanc vanillé Et son biscuit <i>Pain + miel</i>	
JEUDI	Chou chinois sauce Thaïe Dos de colin à l'orange Légumes du marché Mimolette Pâtisserie du chef <i>Brioche + compote</i>		 Velouté de lentilles Pennes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + fruits secs</i>		 Repas de Noël <i>Pain + fromage</i>		 Noël	
VENDREDI	 Betteraves aux pommes Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison <i>Pain + fromage</i>		 Carottes râpées à l'orange Brandade de poisson Chantalliou Yaourt à la fraise <i>Pain + chocolat noir</i>		Soupe de potiron Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits <i>Brioche + confiture de kiwi</i>		 Bonnes vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

IGP

AOP

MSC



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Jeunes carottes Emmental Crème au chocolat	x x	 x	x x	 	x 	x 	x x x	x 	x 	x 	x 	x 	 	
MARDI	Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Epinards à la crème Camembert Fruit frais de saison	x x x	 x x	x x x	 x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	 	
MERCREDI	Potage "USA" Gnocchis Sauce Carbonara Assortiment de fromages Fromage blanc	x x x	 x x	x x x	 x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	 	
JEUDI	Chou chinois sauce Thaïe Dos de colin à l'orange Semoule Mimolette Pâtisserie du chef	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	x
VENDREDI	Betteraves aux pommes Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison	x x	 x	x x	 x	x x	x x	x x	x x	x x	x x	 x	 x	 x	

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE BLANC	PISTACHE NOIX DE CAJOU CELERI	AMANDE	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Coulommiers Flan pâtissier	x		x			x	x			x	x			
MARDI	Potage Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	
MERCREDI	Menu des enfants	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	
JEUDI	Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	x		x				x		x					
VENDREDI	Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Au Potiron Chantalliou Yaourt à la fraise	x	x	x	x	x	x		x		x				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBUL A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Mimolette Liégeois	x x x		x x x		x x 	x x x x		x x x	x x					
MARDI	Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Orange sanguine	x		x			x x		x x x	x x					
MERCREDI	Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Légumes du marché Assortiment de fromages Crêpe au nutella	x x x		x x x		x x x	x x x	x x x	x x x	x x					
JEUDI	Repas de noel	x x x x x		x x x x x		x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x		
VENDREDI	Soupe de poireaux Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits	x x x	x	x x	x x		x x x	x x x	x x x	x x x					

SEMAINE 4

[illegible]