

DECEMBRE 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12	SAMEDI 7/12	DIMANCHE 8/12
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO aux lardons	Courgettes râpées au basilic	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade du pêcheur <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos* et sucre
Sauté de veau	★ PLAT 2 EN 1 Couscous	Flan savoyard au Reblochon de Savoie AOP maison	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	Calamars à l'espagnole	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>
Choux de Bruxelles		Salade de mâche	Frites au four*	Riz BIO pilaf		Pâtes BIO macaronis et emmental râpé
Coulommiers	Montboissier	Saint Paulin	Brie	Munster AOP	Carré de l'Est	Comté AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Douceur au chocolat	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger	Moka au café	Mousse au citron

DINER

LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12	SAMEDI 7/12	DIMANCHE 8/12
Carottes râpées aux câpres	Saucisson sec* et cornichon	Chou rouge à la vinaigrette	Maquereau à la moutarde*	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Asperges à la vinaigrette	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, mais, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>
Rôti de porc sauce pruneaux	Aile de raie sauce citron	Sauté d'agneau à l'indienne	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Colombo de dinde	Rôti de veau sauce napolitaine	Omelette* au fromage
Polenta crémeuse	Mousseline d'épinards	Riz BIO pilaf	Chou vert braisé	Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	Poêlée de champignons
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature
Compote et son biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote et son biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon
Appétit*

DECEMBRE 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12	SAMEDI 14/12	DIMANCHE 15/12
Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Soupe à l'oignon	Rillettes pur porc* et cornichon	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Salade d'endive à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Salade Dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette	Cuisse de lapin sauce chasseur Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Dos de cabillaud sauce beurre blanc Fondue de poireaux	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes	Cuisse de canette façon grand-mère Carottes à la crème
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Riz au lait maison	Fruit de saison	Tartelette tatin	Pruneaux d'Agen au vin	Liégeois au café	Crème renversée

DINER

LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12	SAMEDI 14/12	DIMANCHE 15/12
Feuilleté à la bolognaise*	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, ciboulette fraîche, persil plat frais, sel, sucranne)</small>	Radis et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Filet de poulet sauce suprême Purée de potimarron	Galette paysanne maison <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small> Salade de mâche	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Riz BIO pilaf	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Filet de colin meunière* et son citron Courgettes à la provençale	★ PLAT 2 EN 1 Paëlla	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Yaourt velouté nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Compote et son biscuit	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit 

DECEMBRE 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12	SAMEDI 21/12	DIMANCHE 22/12
Céleri rémoulade	Crevettes et beurre	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Carottes râpées à l'orange	Chou rouge au lard	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Champignons à la grecque
★ Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche aux oignons maison	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Cuisse de pintade sauce normande	Sauté de veau citron olives
Riz BIO pilaf	Salade d'endives	Purée de butternut	Haricots blancs à la bretonne		Brocolis	Semoule BIO
Munster AOP	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Salade de fruits frais	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Tartelette au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12	SAMEDI 21/12	DIMANCHE 22/12
Pâté de lapin* et cornichon	Salade de betteraves à la vinaigrette	Segments de pomelos* et sucre	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Quiche au fromage*	Soupe du châlet	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Carbonade flamande <small>(vbf)</small> Subric de pommes de terre	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron Endives braisées	Omelette* aux herbes Ratatouille	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Jambon blanc Label Rouge Navets et carottes persillés
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Boursin ail et fines herbes	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage fondu Vache qui rit
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Compote son biscuit	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit



DECEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 23/12	MARDI 24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12	SAMEDI 28/12	DIMANCHE 29/12
Saucisson à l'ail* et cornichon	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, carottes, poireaux, navets, céleri)</small>	NOËL	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pizza au fromage*	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Nomandin de veau sauce forestière		PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Filet de limande meunière* et son citron	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Boulettes d'agneau au curry
Endives braisées	Petits pois à la française			Mousseline d'épinards	Chou vert braisé	Riz BIO pilaf
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP		Brie	Edam	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Compote et son biscuit		Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Mousse au chocolat
DINER						
LUNDI 23/12	MARDI 24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12	SAMEDI 28/12	DIMANCHE 29/12
Macédoine à la mayonnaise	Chou blanc râpé aux raisins secs		Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade aux deux racines <small>(Carottes et betteraves cuites)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
Poulet basquaise	Filet de saumon sauce hollandaise		Boeuf au paprika (vbf)	Omelette*	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	Cuisse de canette aux pêches
Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne et emmental râpé		Gratin de chou-fleur	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Purée de pommes de terre	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature		Faisselle	Fromage frais Carré frais	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses nature
Crème dessert au praliné	Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop léger	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit 

DECEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/1	JEUDI 2/1	VENDREDI 3/1	SAMEDI 4/1	DIMANCHE 5/1
Segments de pomelos* et sucre	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	NOUVEL AN	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Radis et beurre
Boudin noir et sa compote de pommes	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>		Quiche Lorraine maison	Cœur de merlu sauce basilic	Rôti de veau sauce crème	Fricassée de poulet aux deux poivres
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés		Salade de mâche	Pommes de terre vapeur persillées	Courgettes persillées	Polenta crémeuse
Mimolette	Emmental		Bûche des Dômes	Cantal AOP	Camembert	Saint Nectaire AOP
Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote et son biscuit	Eclair à la vanille	Crème dessert au caramel
DINER						
LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/1	JEUDI 2/1	VENDREDI 3/1	SAMEDI 4/1	DIMANCHE 5/1
Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Céleri rémoulade		Crevettes et beurre	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches)</small>
Omelette* au fromage	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron		Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade cocotte	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Blanquette de fondant de porc à la moutarde
Gratin de brocolis	Pommes dauphines		Riz BIO pilaf	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>		Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>
Faiselle	Fromage fondu Samos		Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Fruit de saison	Crème dessert au café		Abricots au sirop léger	Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit

