

# Menus de Décembre

<p><b>Lundi 28 novembre</b> Terrine du marché provençale Quenelles natures à la crémchup Rissolé de pommes de terre Brie</p>	<p><b>Mardi 29 novembre</b> Carottes jaunes Bio Noisette de poulet sauce champignons <i>Dos de lieu crème à la bisque de homard</i> Purée de panais Yaourt aux fruits Pêche melba</p>	<p><b>Mercredi 30 novembre</b> Salade d'endives Boeuf stroganoff <i>Pavé de poisson bordelaise</i> Potatoes et légumes poêlés Mimolette Crème Mont Blanc vanille</p>	<p><b>Jedi 01 décembre</b> Chou rouge vinaigrette Garniture carbonara <i>Garniture bolognaise végétale</i> Tagliatelles Vache Picon Flan maison</p>	<p><b>Vendredi 02 décembre</b> Poireaux sauce tartare Filet de poisson pané <i>Omelette aux fines herbes</i> Purée Yaourt les 2 Vaches Bio Kiwi</p>
<p><b>Lundi 05 décembre</b> Rillettes du Mans <i>Terrine aux trois légumes</i> Hachis parmentier <i>Brandade de morue</i> Yaourt aux fruits mixés Poire</p>	<p><b>Mardi 06 décembre</b> Chou blanc vinaigrette Ravioli tofu basilic bio Mimolette Chouquettes au sucre</p>	<p><b>Mercredi 07 décembre</b> Oeuf dur mayonnaise Aiguillettes de poulet sauce moutarde à l'ancienne <i>Nuggets de poisson</i> Spaguetti Bio Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Jedi 08 décembre</b> Concombre vinaigrette Steak haché à l'échalote <i>Tarte au fromage</i> Christmas star Edam Gâteau d'anniversaire</p>	<p><b>Vendredi 09 décembre</b> Aspic de légumes <i>Mousse de petits pois</i> Moules à la crème <i>Saucisse végétarienne</i> Frites Kiri Clémentine</p>
<p><b>Lundi 12 décembre</b> Salade de blé provençale Moelleux de porc au jus <i>Omelette fromage</i> Courgette à la Vache qui Rit Yaourt fruits mixés Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 13 décembre</b> Chou blanc savoyard <i>Chou blanc vinaigrette</i> Cassoulet toulousain <i>Lasagne de saumon</i> P'tit Louis Pomme Bio</p>	<p><b>Mercredi 14 décembre</b> Radis beurre Fondant de langue de bœuf sauce tomate <i>Boulettes de soja</i> Haricots beurre Gouda</p>	<p><b>Jedi 15 décembre</b> Crêpe au saumon <i>Crêpe au fromage</i> Sot l'y laisse de volaille crémé aux girolles <i>Corole de sole à la bisque de crevettes</i> Gratin de pommes de terre à l'ail des ours Montcendré</p>	<p><b>Vendredi 16 décembre</b> Carottes râpées à l'écha Oeufs durs florentine Yaourt nature Crème dessert vanille</p>
<p><b>Lundi 19 décembre</b> Salade de pommes de terre Boulettes de veau marengo <i>Crêpe aux champignons</i> Haricots beurre Yaourt aromatisé Kiwi</p>	<p><b>Mardi 20 décembre</b> Concombre à la crème Blanquette de volaille à l'ancienne <i>Escalope panée végétale</i> Beignets de légumes Saint Paulin Bio Cocktail de fruits du verger</p>	<p><b>Mercredi 21 décembre</b> Salsifis à l'aneth Lasagne de légumes Kiri Banane</p>	<p><b>Jedi 22 décembre</b> Nems <i>Salade verte</i> Sauté de volaille à l'impériale <i>Coquille bretonne</i> Riz cantonnais Riz Activia coco</p>	<p><b>Vendredi 23 décembre</b> Gougères Boudin blanc aux morilles <i>Dos de lieu au citron</i> Pommes dauphines BabyNoël Bûche</p>
<p><b>Lundi 26 décembre</b> Velouté de légumes verts Carré de porc au miel <i>Pané fromage</i> Poêlée du jour Produit laitier Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 27 décembre</b> Mousse de petits pois Tomate végétarienne Riz Emmental à la coupe Poire</p>	<p><b>Mercredi 28 décembre</b> Céleri à l'hawaïenne Tartiflette Tartiflette de légumes Yaourt à boire Mousse coco</p>	<p><b>Jedi 29 décembre</b> Salade de haricots verts Nuggets de filet de poulet <i>Nuggets de poisson</i> Courgettes persillées Yaourt à la vanille Banane</p>	<p><b>Vendredi 30 décembre</b> Courgettes râpées Filet de colin <i>Normandin de veau</i> Brocolis Camembert Bio Beignet au chocolat</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.