



Menus de Décembre



Lundi 1er décembre

Salade de riz au thon
Salade de riz
Rôti de boeuf aux olives
Steak de soja à l'échalote
Gratin de légumes printaniers
Yaourt nature les 2 vaches
BIO
Compote de pomme biscuitée



Mardi 2 décembre

Salade de lentilles
Filet de poulet rôti et sa crème d'herbes
aromatiques
Saucisse végétarienne
Frites
Petit Suisse nature
Flamby vanille



Mercredi 3 décembre

Salade de carottes BIO
Boeuf Stroganoff
Pavé de poisson bordelaise
Purée Maison Laurent
Cantal coupé
Crème catalane maison



Jeudi 4 décembre

Chou-rouge vinaigrette
Garniture carbonara
Garniture végétale bolognaise
Tagliatelles
Edam à la coupe
Pomme barbe à papa



Vendredi 5 décembre

Concombre sauce blanche
Colin meunière
Omelette aux fines herbes
Jeunes carottes persillées
Camembert portion BIO
Yaourt aux fruits



Lundi 8 décembre

Coeur de palmier et maïs
Hachis parmentier
Brandade de morue
Comté coupé
Tarte bourdaloue



Mardi 9 décembre

Terrine du marché provençal
Ravioli tofu basilic BIO
Mimolette
Kiwi



Mercredi 10 décembre

Salade iceberg
Steak haché
Steak de soja à l'échalote
Pennes nature
Produit laitier
Compote gourde



Jeudi 11 décembre

Taboulé oriental
Mijoté de sot l y laisse
Tarte au fromage
Poêlée camarguaise
Camembert portion BIO
Cocktail de fruits



Vendredi 12 décembre

Mousse de betterave
Moules à la crème
Saucisse végétarienne
Frites
Kiri
Gâteau génoise choco-framboise
maison



Lundi 15 décembre

Salade de blé provençale
Cordon bleu de poulet raclette
Omelette au fromage
Courgettes à la vache qui rit
Rondelé au sel de Guérande
Yaourt aromatisé



Mardi 16 décembre

Betterave vinaigrette
Pané fromage
Riz
P'tit Louis
Banane cuite



Mercredi 17 décembre

Radis beurre
Boulettes de dinde napolitaine
Boulettes de soja à la crème de ketchup
Haricots beurre
Petit moulu nature
Entremet vanille



Jeudi 18 décembre

Terrine de St Jacques
Ballotine de poulet figues et foie gras
Saumon à la vanille
Pommes Duchesse
Mini Babybel en habit de Noël
Bûchette chocolat



Vendredi 19 décembre

Carottes râpées à l'échalote
Oeuf dur Florentine
Bleu individuel
Crème dessert vanille

Lundi 22 décembre

Salade mêlée
Lasagne bolognaise
Lasagne de saumon
Vache Picon
Clémentines x 2



Mardi 23 décembre

Salade piémontaise
Salade piémontaise au thon
Cordon bleu de volaille
Omelette au fromage
Poêlée du jour
Chevretine
Eclair au chocolat



Mercredi 24 décembre

Rillettes du Mans
Terrine aux trois légumes
Steak haché
Croq végétal fromage
Purée
Tartare nature
Yaourt aux fruits mixés



Jeudi 25 décembre

Féried



Vendredi 26 décembre

Salade de perles fromagère
Escalope de dinde viennoise
Pané de cabillaud à la texanne
Brocolis et champignons aux amandes
Yaourt nature
Orange



Lundi 29 décembre

Céleri à l'hawaïenne
Steak haché au cheddar
Steak de soja à l'échalote
Pommes grenailles
Kiri
Yaourt à boire



Mardi 30 décembre

Salade de haricots verts
Tartiflette savoyarde
Tartiflette aux légumes
Petit suisse nature
Kiwi



Mercredi 31 décembre

Assiette de charcuterie
Surimi et dosette de mayonnaise
Filet de poisson pané
Croq légumes du soleil
Frites
Chanteneige
Pêche façon melba

Jeudi 1er janvier

Féried

Bonne Année



Vendredi 2 janvier

Carottes et céleri rémoulade
Sauté de boeuf sauce provençale
Filet de hoki à la graine de moutarde
Semoule
Croc'lait BIO
Tarte bourdaloue

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : céréales contenant du gluten, produits laitiers, œufs, fruits de mer, arachides, noix, amandes, graines de sésame, soja, légumes, fruits, poissons, crustacés, coquilles, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, amydride 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.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson