

# Menus\* Semaine 49

## Lundi 01 décembre

Œuf mayonnaise

Sauté de canard au caramel



Pommes rissolées

Fromage 

Fruit de saison

## Mardi 02 décembre


Salade de crudités-

multi graines

Garniture bolognaise



Pâtes

Yaourt nature 


Compote de pomme

## Mardi 02 décembre

Salade de crudités- multi graines

Garniture bolognaise végétale

Pâtes

Yaourt nature 

Compote de pomme

**Bon Appétit**

## Mercredi 03 décembre

Pamplemousse

Rôti de porc



Perli'blé à la provençale

Crème dessert 

## Jeudi 04 décembre

Feuilleté maraicher



Escalope de dinde viennoise



Lentilles

Fromage 

Fruit de saison

## Vendredi 05 décembre

Céleri rémoulade



Blanquettes de poisson



Riz créole

Mousse au chocolat

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

# Menus\* Semaine 50

## Lundi 08 décembre

Crêpe aux champignons

Poulet rôti à l'espagnole



Coquillettes 

Fromage à tartiner

Fruit de saison

## Mardi 09 décembre

Velouté de courgettes

Boulettes d'agneau 

Semoule

Fromage blanc  & miel 

Madeleine

## Mardi 09 décembre

Velouté de courgettes

Boulettes de soja façon thaï

Semoule

Fromage blanc  & miel 


Madeleine

## Mercredi 10 décembre

Velouté de potiron

Bœuf bourguignon  



Frites

Fromage 

Fruit 

## Jeudi 11 décembre

Carottes râpées 

Sauté de porc façon cajun  


Flageolets

Fromage



Gaufre au sucre

## Vendredi 12 décembre

Terrine de légumes

Filet de hoki pané 

Petits pois & carottes

Fromage  

Fruit de saison 

**Bon Appétit**

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2



**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

# Menus\* Semaine 51

## Lundi 15 décembre

Surimi mayonnaise   
Choucroute de la mer   
Pommes vapeur   
Yaourt nature   
Fruit de saison  

## Mardi 16 décembre

Salade coleslaw   
Cordon bleu   
Haricots blancs à la tomate  
Crème dessert vanille 

## Mardi 16 décembre

Salade coleslaw   
Cordon bleu veggi  
Haricots blancs à la tomate  
Crème dessert vanille 

# Bon Appétit

## Mercredi 17 décembre

Salade d'endives  
Hachis parmentier   
Fromage    
Compote pomme - châtaigne  

## Jeudi 18 décembre

Betteraves en vinaigrette  
Jambon au Madère   
Pennes   
Yaourt aromatisé aux fruits  
Fruit de saison

## Repas de Noël

Feuilleté volaille pomme & foie gras  
Carbonnade Australienne  
Pommes croq'Noël  
Fromage  
Sapin délicieux  
*« Et une petite surprise ! »*

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**  
**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs*