

Le Menu

Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre	Samedi 07 Décembre	Dimanche 08 Décembre
Salade de maïs	Salade verte	Salade de pépinettes	Coleslaw de chou sauce cocktail	Notre cake mozzarella et légumes	Cœur de palmier	Salade multi feuilles
Terrine de merlu MSC	Assortiment de charcuteries	Galopin de veau au jus	Financière de bœuf	Hoki MSC sauce basquaise	Rôti de porc aux olives	Cotriade de poisson MSC
Brocolis à la crème	Notre truffade	Purée de potiron	Riz IGP	Haricots verts	Petit épeautre	Riz IGP aux petits légumes
Emmental	Galettes Saint Michel	Camembert	Saint bricet	Petit suisse nature + sucre	Saint morêt	Brie
Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre cake à la noix de coco
Potage essau	Velouté choisy	Velouté vert près	Velouté freineuse	Potage oriental	Potage parmentier	Potage mussard
Petits suisses sucrés	Yaourt sucré	Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert café	Flan caramel	Yaourt aromatisé
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre	Samedi 14 Décembre	Dimanche 15 Décembre
Salade verte	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à l'américaine	Céleris rémoulade	Velouté aïgo bouido
Loubia de bœuf	Notre frittata aux oignons	Risotto IGP	Carbonara de porc	Colin MSC sauce à l'ail	Poulet rôti	Choucroute
Polenta	Petits pois	au saumon MSC	Tortis	Choux fleur à la crème	et purée de patates douces	garnie
Sablé du Nord	Yaourt nature + sucre	Philadelphia	Edam	Carré frais	Chanteneige	Bleu
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre fondant au chocolat
Velouté breton	Soupe de perles	Potage l'esternel	Potage jardinière	Velouté de champignons	Velouté dubarry	Soupe de vermicelles
Riz au lait	Petits suisses aromatisés	Crème dessert chocolat	Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Petits suisses sucrés



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	Samedi 21 Décembre	Dimanche 22 Décembre
Salade de blé levantine	Salade verte	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Salade de betteraves	Salade de lentilles	Pamplemousse
Blanquette de porc	Bolognaise de thon MSC	Omelette soufflée à l'emmental	Jambon braisé sauce charcutière	Rougail de colin MSC	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Pot au feu
Carottes sautées	Macaronis	Epinards à la crème	Polenta crémeuse	Riz IGP	Haricots verts	et ses légumes
Camembert	Emmental	Petit suisse nature + sucre	Galettes Saint Michel	Chanteneige	Tomme noire	Carré frais
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Purée de fruits	Fruit de saison	Notre moelleux aux fruits
Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté freineuse	Potage saint germain	Velouté de potiron	Potage longchamps
Semoule au lait	Faisselle	Crème renversée	Flan chocolat	Crème dessert café	Fromage blanc aromatisé	Faisselle
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre	Samedi 28 Décembre	Dimanche 29 Décembre
Salade de coquillettes provençale	Coleslaw de céleris sauce cocktail	Terrine de légumes	Salade de haricots verts	Salade verte	Notre quiche aux oignons	Feuilles d'épinards en salade
Notre tortilla de pommes de terre	Steak haché sauce au poivre	Sauté de dinde sauce de Noël	Tajine de bœuf	Parmentier	Côté de porc sauce au bleu	Cœurs d'agneau sauce madère
Brocolis à la crème	Riz IGP pilaf	Gratin dauphinois	Boullgour aux petits légumes	de merlu MSC	Endives à la crème	Riz IGP
Yaourt nature + sucre	Edam	Cantal AOP	Vache picon	Mimolette	Fromage fouetté	Saint Paulin
Fruit de saison	Fruit de saison	Notre moelleux poires et amandes	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Eclair au café
Velouté ardennais	Potage paysan	Velouté de champignons	Velouté freineuse	Potage cultivateur	Velouté poireaux pommes de terre	Potage parmentier
Fromage blanc vanille	Petits suisses sucrés	Crème renversée	Flan caramel	Crème dessert café	Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé

Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée




AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.


Le Menu

Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025	Samedi 04 Janvier 2025	Dimanche 05 Janvier 2025
Taboulé	Salade d'endives	Salade multifeuilles et noix	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de coquillettes à la tapenade	Champignons à la grecque	Salade de riz ravigote
Boulettes de bœuf au jus	Paupiette de veau sauce pizzaiöle	Cabillaud sauce beurre blanc	Chili con carne	Aïoli de colin MSC	Foie de volaille au porto	Paleron de bœuf au jus
Petits pois carottes	Macaronis	Poêlée d'hiver	Riz IGP	et ses légumes	Polenta crémeuse	Carottes mornay
Brie	Saint morêt	Saint Nectaire AOP	Madeleine	Petit suisse nature + sucre	Philadelphia	Mimolette
Fruit de saison	Purée de fruits	Notre fondant chocolat et marrons	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	 Galette frangipane des Rois
Potage essau	Velouté choisy	Potage longchamps	Velouté aïgo bouigo	Potage oriental	Potage parmentier	Potage mussard
Riz au lait	Petits suisses sucrés	Crème dessert praliné	Liégeois vanille	Flan chocolat	Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits

Jour de l'an !

 **Bio** : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

 **IGP** : Indication
Géographique
Protégée

 **AOP** : Appellation
d'Origine
Protégée

 **Label Rouge**
Viande de qualité
supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.