



DECEMBRE 2018



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

DEJEUNER

| LUNDI 3/12 | MARDI 4/12 | MERCREDI 5/12 | JEUDI 6/12 | VENDREDI 7/12 | SAMEDI 8/12 | DIMANCHE 9/12 |
|---|-------------------------------------|-----------------------------|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Salade bien-être BIO <small>(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</small> | Chou rouge aux noix | Andouille* et beurre | Salade d'endives aux raisins secs | Crêpe aux champignons* | Tomate et thon | Salade de lentilles à la vinaigrette |
| Filet de colin-lieu sauce normande | Boudin noir* et sa compote de pomme | Rôti de dinde sauce suprême | PLAT 2 EN 1 ★ Cassoulet <small>(Saucisse de Toulouse, poitrine 1/2 sel, saucisson à l'ail)</small> | Filet de limande meunière* et son citron | Sauté d'agneau à l'indienne | Rôti de bœuf sauce échalote (Vbf) |
| Carottes vichy | Purée de pommes de terre | Endives braisées | | Crèmeux de haricots verts | Riz BIO pilaf | Poêlée forestière |
| Brie | Mimolette | Saint Paulin | Munster AOC | Bûche des Dômes | Coulommiers | Comté AOC |
| Eclair au café | Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit | Fruit de saison | Liégeois au chocolat | Mirabelles au sirop et biscuit | Fruit de saison | Crème dessert café |

DINER

| LUNDI 3/12 | MARDI 4/12 | MERCREDI 5/12 | JEUDI 6/12 | VENDREDI 7/12 | SAMEDI 8/12 | DIMANCHE 9/12 |
|------------------------|---|------------------------|---|-----------------------|---|------------------------|
| Potage maison | Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vinaigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)</small> | Potage maison | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre, pomme fruit, crème, oignons frais)</small> | Potage maison | Salade de penne BIO à la romana <small>(Penne BIO, mozzarella, jambon blanc Label Rouge, tomates, courgettes, poivrons, sauce pesto)</small> | Potage maison |
| Compote et son biscuit | Crème dessert praliné | Petits suisses fruités | Fruit de saison | Crème dessert vanille | Mousse au citron | Compote et son biscuit |

DEJEUNER

| LUNDI 10/12 | MARDI 11/12 | MERCREDI 12/12 | JEUDI 13/12 | VENDREDI 14/12 | SAMEDI 15/12 | DIMANCHE 16/12 |
|---|----------------------------------|---|--|-----------------------------------|---|--|
| Taboulé Libanais <small>(Boulogour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)</small> | Betteraves à la vinaigrette | Concombre à la menthe | Terrine aux deux poissons* et son citron | Carottes râpées citronnette | Salade Antillaise <small>(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, maïs, poulet)</small> | Salade du Pirée <small>(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)</small> |
| Filet de lieu noir sauce vin blanc | Omelette aux oignons et lardons* | PLAT 2 EN 1 Couscous <small>(Haut de cuisse de poulet, merguez, boulette d'agneau)</small> | Tarte savoyarde maison <small>(Lait, crème, oeuf, pommes de terre, lardons, emmental)</small> | Filet de merlu sauce crème | Lapin sauce chasseur | ★ Bœuf bourguignon (vbf) |
| Purée de brocolis | Pâtes BIO et son emmental râpé | | Salade verte | Pommes de terre vapeur persillées | Haricots beurre persillés | Pâtes tortis BIO et emmental râpé |
| Yaourt nature BIO | Emmental | Edam | Pont l'Evêque AOC | Fromage brique croûte noire | Saint Nectaire AOP | Cantal AOC |
| Compote et son biscuit | Fruit de saison | Mousse au café | Tarte aux pommes | Fruit de saison | Liégeois à la vanille | Gland au Grand Marnier |

DINER

| LUNDI 10/12 | MARDI 11/12 | MERCREDI 12/12 | JEUDI 13/12 | VENDREDI 14/12 | SAMEDI 15/12 | DIMANCHE 16/12 |
|------------------|----------------------|---|-----------------|------------------------|------------------------|--|
| Quiche Lorraine* | Potage maison | Salade Californienne <small>(Riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, oignons)</small> | Potage maison | Salami et cornichon* | Potage maison | Salade charcutière <small>(Pommes de terre, oignons, persil, jambon Label Rouge, vinaigrette, cornichons)</small> |
| Crème renversée | Fromage blanc fruité | Fruit de saison | Fruit de saison | Semoule au lait maison | Compote et son biscuit | Crème dessert chocolat |

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 2018

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

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|--|---|--|----------------------------------|---|---|
| LUNDI 17/12 | MARDI 18/12 | MERCREDI 19/12 | JEUDI 20/12 | VENDREDI 21/12 | SAMEDI 22/12 | DIMANCHE 23/12 |
| Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette)</i> | Radis et beurre | Tomate et maïs | Coleslaw | Rillettes pur porc* et cornichon | Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i> | Salade Océane <i>(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)</i> |
| Cuisse de canette sauce cassis | Dos de cabillaud sauce estragon | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon | Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i> | Sauté d'agneau à la menthe | Fricassée de poulet antillais <i>(Curry, noix de coco)</i> | Blanquette de veau |
| Courgettes persillées | Riz BIO pilaf | | Purée de pommes de terre | Haricots verts persillés | Riz BIO pilaf | Duo de carottes et navets |
| Coulommiers | Comté AOC | Saint Paulin | Chèvre | Bûche des Dômes | Brie | Munster AOP |
| Fruit de saison | Ile flottante | Tartelette cœur coulant chocolat | Pomme cuite | Fruit de saison | Fruit de saison | Flan gélifié nappé caramel |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 17/12 | MARDI 18/12 | MERCREDI 19/12 | JEUDI 20/12 | VENDREDI 21/12 | SAMEDI 22/12 | DIMANCHE 23/12 |
| Potage maison | Œuf en gelée <i>(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)</i> | Potage maison | Salade créole <i>(Riz, poulet, ananas, tomates, raisins secs, assaisonnement)</i> | Potage maison | Salade de hareng <i>(Filets de hareng et pommes de terre)</i> | Potage maison |
| Liégeois au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Yaourt aux fruits | Mousse au café | Petit pot de crème à la vanille maison | Compote et son biscuit |

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|--------------------|---|--|--|--------------------------------------|--|
| LUNDI 24/12 | MARDI 25/12 | MERCREDI 26/12 | JEUDI 27/12 | VENDREDI 28/12 | SAMEDI 29/12 | DIMANCHE 30/12 |
| Betteraves à la vinaigrette | NOËL | Tomate aux herbes | Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i> | Carottes râpées à la vinaigrette | Segments de pomelos* et son sucre | Concombre à l'estragon |
| Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i> | | Filet de merlu sauce citron | Cuisse de poulet sauce miel | Quiche aux oignons maison | Jambon blanc Label Rouge | Fondant de porc à la dijonnaise |
| Pâtes penne BIO et son emmental râpé | | Riz BIO pilaf | Poêlée méridionale <i>(Courgette, aubergines frites, haricots verts, poivron rouge, oignons frais, sel, poivre)</i> | Salade verte | Pommes de terre rissolées aux herbes | Pâtes farfalles BIO et son emmental râpé |
| Fromage brique croûte noire | | Faisselle | Cantal AOC | Gouda | Chèvre | Pont l'Evêque AOC |
| Fruit de saison | | Mirabelles au sirop et biscuit | Fruit de saison | Riz au lait | Paris Brest | Crème dessert praliné |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 24/12 | MARDI 25/12 | MERCREDI 26/12 | JEUDI 27/12 | VENDREDI 28/12 | SAMEDI 29/12 | DIMANCHE 30/12 |
| Charcuterie du jour* | Potage maison | Salade bien-être BIO <i>(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</i> | Potage maison | Salade brestoise <i>(Pommes de terre, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette)</i> | Potage maison | Pizza au fromage* |
| Crème renversée | Compote et biscuit | Crème dessert caramel | Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit | Fruit de saison | Mousse au café | 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 