

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 <i>(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</i>	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 <i>(Saucisse de Toulouse, poitrine 1/2 sel, saucisson à l'ail)</i>	Filet de limande meunière* et son citron	Sauté d'agneau à l'indienne	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(Vbf)</i>
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 <i>(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vinaigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)</i>	Potage maison	Salade aux deux pommes <i>(Pommes de terre, pomme fruit, crème, oignons frais)</i>	Potage maison	Salade de penne BIO à la romana <i>(Penne BIO, mozzarella, jambon blanc Label Rouge, tomates, courgettes, poivrons, sauce pesto)</i>	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 <i>(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)</i>	Betteraves à la vinaigrette	Concombre à la menthe	Terrine aux deux poissons* et son citron	Carottes râpées citronnette	Salade Antillaise <i>(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, maïs, poulet)</i>	Salade du Pirée <i>(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)</i>
Filet de lieu noir sauce vin blanc	Omelette aux oignons et lardons*	PLAT 2 EN 1 Couscous <i>(Haut de cuisse de poulet, merguez, boulette d'agneau)</i>	Tarte savoyarde maison <i>(Lait, crème, oeuf, pommes de terre, lardons, emmental)</i>	Filet de merlu sauce crème	Lapin sauce chasseur	★ Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i>
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 <i>(Riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, oignons)</i>	Potage maison	Salami et cornichon*	Potage maison	Salade charcutière <i>(Pommes de terre, oignons, persil, jambon Label Rouge, vinaigrette, cornichons)</i>
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 brestoïse <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 