

 <h1 style="text-align: center;">DECEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12	SAMEDI 7/12	DIMANCHE 8/12
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO aux lardons	Maquereau à la moutarde*	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Asperges à la vinaigrette	Segments de pomelos* et sucre
Sauté de veau	★ PLAT 2 EN 1 Couscous	Flan savoyard au Reblochon de Savoie AOP maison	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Calamars à l'espagnole	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>
Choux de Bruxelles		Salade de mâche	Pommes de terre rissolées aux herbes	Riz BIO pilaf		Pâtes BIO macaronis et emmental râpé
Coulommiers	Montboissier	Saint Paulin	Brie	Faisselle	Carré de l'Est	Comté AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Douceur au chocolat	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger et biscuit	Semoule au lait	Moka au café
DINER						
LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12	SAMEDI 7/12	DIMANCHE 8/12
Potage maison	Saucisson sec* et cornichon	Potage maison	Taboulé libanais <small>(Boullgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</small>	Potage maison	Salade du pêcheur <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison
Fromage blanc fruité	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote et son biscuit

DEJEUNER						
LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12	SAMEDI 14/12	DIMANCHE 15/12
Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Salade d'endive à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Salade Dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette Salade verte	Cuisse de lapin sauce chasseur  Purée de pommes de terre	Dos de cabillaud sauce beurre blanc  Fondue de poireaux	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Daube de bœuf <small>(vbf)</small>  Polenta crémeuse	Navarrin d'agneau  Jardinière de légumes	Cuisse de canette façon grand-mère  Carottes à la crème
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Riz au lait maison	Fruit de saison	Tartelette tatin	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Liégeois au café	Crème renversée
DINER						
LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12	SAMEDI 14/12	DIMANCHE 15/12
Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma)</small>	Potage maison	Galantine aux olives*
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Compote et son biscuit	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	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 ★



# DECEMBRE 2019

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

DEJEUNER						
LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12	SAMEDI 21/12	DIMANCHE 22/12
Céleri rémoulade	Crevettes et beurre	Segments de pomelos* et sucre	Carottes râpées à l'orange	Chou rouge au lard	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Champignons à la grecque
★ Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche aux oignons maison	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	★ PLAT 2 EN 1  Brandade de morue	Cuisse de pintade sauce normande	Sauté de veau citron olives
Riz BIO pilaf	Salade d'endives	Purée de butternut	Haricots blancs à la bretonne	Salade verte	Brocolis	Semoule BIO
Munster AOP	Fromage blanc nature BIO	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Salade de fruits frais	Eclair au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Tartelette au chocolat	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12	SAMEDI 21/12	DIMANCHE 22/12
Pâté de lapin* et cornichon	Potage maison	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Potage maison	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Potage maison	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
Petits suisses fruités	Crème dessert à la vanille	Compote son biscuit	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café

DEJEUNER						
LUNDI 23/12	MARDI 24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12	SAMEDI 28/12	DIMANCHE 29/12
Saucisson à l'ail* et cornichon	Chou blanc râpé aux raisins secs	NOËL	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pommes, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pizza au fromage*	Terrine aux deux poissons* et citron
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Filet de saumon sauce hollandaise		PLAT 2 EN 1  Petit salé aux lentilles BIO	Filet de limande meunière* et son citron	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Boulettes d'agneau au curry
Endives braisées	Pâtes BIO penne et emmental râpé		Mousseline d'épinards	Chou vert braisé	Riz BIO pilaf	Montboissier
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP		Brie	Edam	Gouda	Mousse au chocolat
Fruit de saison	Compote et son biscuit		Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Mousse au chocolat
DINER						
LUNDI 23/12	MARDI 24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12	SAMEDI 28/12	DIMANCHE 29/12
Macédoine à la mayonnaise	Potage maison	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Potage maison
Crème dessert au praliné	Mousse aux marrons		Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/1	JEUDI 2/1	VENDREDI 3/1	SAMEDI 4/1	DIMANCHE 5/1
Segments de pomelos* et sucre	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, pois, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	NOUVEL AN	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Radis et beurre
Boudin noir et sa compote de pommes	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>		Quiche Lorraine maison	Cœur de merlu sauce basilic	Rôti de veau sauce crème	Fricassée de poulet aux deux poivres
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés		Salade de mâche	Pommes de terre vapeur persillées	Courgettes persillées	Polenta crémeuse
Mimolette	Emmental		Bûche des Dômes	Yaourt nature BIO	Camembert	Saint Nectaire AOP
Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote et son biscuit	Riz au lait	Eclair à la vanille
DINER						
LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/1	JEUDI 2/1	VENDREDI 3/1	SAMEDI 4/1	DIMANCHE 5/1
Potage maison	Pâté de campagne* et cornichon	Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Potage maison	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches)</small>
Fruit de saison	Crème dessert au café		Yaourt aux fruits	Mousse au citron	Fruit de saison	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 ★