



Déjeuner

lun. 02/12

mar. 03/12

jeu. 05/12
MENU VEGETARIEN

ven. 06/12

Entrée

Potage rouge



Mâche et croustons



Carottes râpées



Macédoine de légumes

Plat

Filet de poisson à la crème de basilic



Ebly au beurre



Filet de poulet au jus



Pommes campagnardes

Gratin de coquillettes au fromage

Filet de colin pané et citron



Brocolis sautés



Fromage

Emmental



Rondelé au bleu



Yaourt nature



Petit cotentin

Dessert

Fruit de saison



Yaourt aux fruits



Fruit de saison



Tarte normande



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 09/12

mar. 10/12

jeu. 12/12
MENU BIO VEGETARIEN

ven. 13/12

Entrée

Salade de maïs et tomate

Pizza reine



Salade verte bio vinaigrette



Crêpe à l'emmental

Plat

Emincé de volaille au curry



Riz basmati



Rôti de boeuf au jus



Courgettes sautées



Raviolinis épinards bio sauce
tomate et emmental râpé



Filet de colin sauce Garibaldi



Haricots plats persillés



Fromage

Vache qui rit



Petit suisse



Madeleine bio



Chantailou



Dessert

Fruit de saison



Fruit de saison



Crème dessert vanille bio



Fromage blanc aux fruits



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Origine France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit issu de

l'agriculture biologique



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12
MENU DE NOEL

ven. 20/12
MENU VEGETARIEN

Entrée

Rosette et cornichons

Crème de courgettes et basilic



Mousse de canard & toast

Carottes râpées



Plat

Steak haché de boeuf sauce
pizzaiolo



Farfalles et emmental râpé



Escalope de volaille panée et
citron

Poêlée estivale (haricots plats,
carottes, maïs)



Aiguillettes de poulet aux
marrons



Pommes rosties

Haricots rouges façon chili



Riz pilaf



Fromage

Yaourt nature



Kiri



Clémentine et papillote

Petit suisse



Dessert

Fruit de saison



Fruit de saison



Roulé chocolat noisette

Compote pomme banane



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Origine France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison