

## Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	mer. 03/12
Entrée	Crème de courgettes et basilic bio 	Carottes rapées	Quiche au saumon	Salade de lentilles	
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de bœuf  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées Semoule	Parmentier de poisson	
Plat de substitution		Filet de colin arlequin	Paupiette de poisson	Hachis parmentier 	
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	
Dessert	Madeleine bio 	Purée de pomme bio  	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	

## Goûter

	lun. 01/12	mar. 02/12	jeu. 04/12	ven. 05/12	mer. 03/12
*	Briochette aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 	Fruit de saison 
**	Lait	Barre de céréales	Pain	Quatre quart	Galettes St Michel
***	Sirop de grenadine		Fromage à tartiner		

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra  
 : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	jeu. 11/12	ven. 12/12	mer. 10/12
<b>Entrée</b>	Oeuf dur 	Betteraves bio 	Saucisson	Crêpe au fromage	
<b>Plat</b>	Escalope de volaille panée Coquillettes	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf Epinards branches à la crème 	
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 		Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème	
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Chanteneige bio 	Petit suisse sucré 	Taleggio AOP à la coupe 	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Purée pomme abricot 	Fruit de saison bio 	

## Goûter

	lun. 08/12	mar. 09/12	jeu. 11/12	ven. 12/12	mer. 10/12
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Purée de poire	Purée de pêche
**	BN fraise	Lait	Barre de céréales	Pain	Madeleine
***		Sirop de grenadine		Fromage à tartiner	

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

: Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	jeu. 18/12 REPAS DE NOEL	ven. 19/12	mer. 17/12
Entrée	Potage crécy bio 	Acras de morue	Feuilleté hot dog	Carottes râpées 	
Plat	Crispy d'or Pommes de terre persillées  Brocolis	Rôti de porc LR  Sauce curry Carottes sautées  Boulgour et pois chiches	Emincé de volaille  Sauce aux marrons Pommes noisettes	Calamars à la romaine Purée de légumes 	
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce curry	Paupiette de saumon	Escalope de volaille panée	
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  		Saint nectaire 	
Dessert	Compote pomme banane bio 	Galette Saint Michel bio 	Clémentine Chocolat de Noël Bûche de Noël au chocolat	Yaourt aromatisé bio  	

## Goûter

	lun. 15/12	mar. 16/12	jeu. 18/12	ven. 19/12	mer. 17/12
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche	Fruit de saison 
**	Madeleine	Petits beurre	Pain	Pain au lait	Mini roulé à la confiture
***			Confiture	Barre de chocolat	

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Appellation  
d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale