

LUNDI





















MARDI




MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

LE JOUR DU 



 Salade de pommes de terre à l'échalote	 Mâche et croûtons Vinaigrette ciboulette		 Betteraves BIO, vinaigrette nature 	 Carottes râpées BIO Vinaigrette échalote
  Bœuf LR Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)	 Curry de pois chiches et riz IGP 		  Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)	Nuggets de poisson
Petits pois			 Semoule BIO et jus de légumes	Haricots beurre à l'ail
 Yaourt nature et sucre	Coulommiers		 Cantal 	 Fromage frais aux fruits BIO
  Fruit de saison BIO	 Compote pomme fraise BIO		Banane 	Tarte pomme normande

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française








-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Régions Ultra Périphériques















-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Eco Verger

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU 

 Endives aux noix Vinaigrette ciboulette	 Potage vert pré (haricot vert, oignon, crème)		  Salade verte Vinaigrette persil	 Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
Omelette BIO 	Sauté de poulet LR  au curry		Cassoulet (avec saucisse de Montbéliard) Plat complet	Colin gratiné au fromage
Blé à la tomate	Carottes et pommes de terre		Haricots blancs tomates	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et farfalles
Edam	Fromage fondu Président		Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison BIO 		 Compote de pommes BIO 	 Moelleux myrtille citron

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Régions Ultra Périphériques		Eco Verger		

Menu

Du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Destination
FESTIVE

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betteraves BIO en salade,
vinaigrette nature



Salade verte BIO et croûtons
Vinaigrette échalote



Rillettes de saumon



Céleri râpé mayonnaise

Calamars à la romaine



Riz IGP façon dahl avec base végétale
(lentilles, légumes, jus, maïs)



Rôti de veau
sauce agrumes



Pavé de merlu sauce
hongroise (oignon, ail, champignon,
piment doux, tomate)

Epinards béchamel BIO



Pommes duchesse

Semoule aux petits légumes BIO
(haricot vert, navet, petit pois, carotte)



Saint Nectaire



Fromage frais aux fruits BIO



Bûche de Noël
Clémentine
et friandise au chocolat

Yaourt aromatisé



Fruit de saison
ECORESPONSABLE



Cocktail de fruits

Clafoutis aux griottes



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger