

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



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

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