Menu

Semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade colorée (iceberg, radis rondelles, maïs) Vinaigrette ciboulette	Potage Dubarry (au chou fleur)	Céleri râpé à la mayonnaise	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Emincé de poulet sauce basilic	Saucisse de Francfort ** Knack de volaille*	Bœuf braisé sauce marengo	Tortis LOCALES chili végétarien (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin)	Colin mariné à la napolitaine (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
Poêlée de légumes BIO (brocolis, panais, courge butternut)	Riz à la tomate	Petits pois carottes et Semoule et jus de légumes		Haricots beurre à l'ail
Camembert	Fromage fondu Président	Cantal	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fruits de saison ECORESPONSABLE	Compote pomme banane	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison	Cake citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux au citron Fruit	Pain et confiture d'abricot Jus de pommes	Barre de céréales choco crunchy Yaourt aromatisé	Pain Petit moulé nature Compote de pomme pêche	Pain et miel Lait

Production locale
Produits BIO
Bleu blanc cœur
Nouvelles recettes
Appellation d'Origine Protégée
Viande racée
Label Rouge
Pêche responsable
Appelation d'origine contrôlée
Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef
Viande d'origine Française
Plat végétarien
** substitution sans porc*

Menu

Semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette	Betteraves en salade, vinaigrette terroir	Potage de légumes	Carottes râpées	Saucisson à l'ail et cornichon ** Roulade de volaille et cornichon*
Sauté de bœuf dijonnaise	Merguez	Omelette	Rôti de dinde au jus	Aiguillette de colin pané
Purée de céleri, haricots verts et pommes de terres	Pommes rissolées	Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois à la paysanne	Macaronis LOCALES
Saint Paulin	Fromage frais nature et sucre	Fraidou	Yaourt aromatisé à la vanille	Carré
Dessert lacté au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison	Cake pomme tatin	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Yaourt nature et sucre	Fourrandise à la fraise Lait	Pain et chocolat au lait Jus d'orange	Pain Fromage fondu Président Fruit	Pain et beurre Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** s ubstitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de lentilles	Salade de mâche et maïs Vinaigrette échalote	Potage au potiron	LE succulent NOËL DU CHEF Toast d'houmous de pois chiches 4 épices	
Sauté de porc sauce rougail (curcuma, tomate, jus de citron) ** Sauté de dinde sauce rougail*	Riz, haricots rouges et petits pois BIO	Rôti de veau au jus	Pépites de volaille sauce Noël (pain d'épices, crème de marrons)	Nuggets de poisson
Carottes Vichy BIO		Semoule	Pommes noisettes et Poëlée de noël (haricots verts, fèves, champignons)	Pommes campagnardes
Yaourt nature et sucre	Petit moulé	Fromage blanc et sauce fraise	Petit louis	Yaourt nature sucre
Fruits de saison ECORESPONSABLE	Compote de pomme	Fruits de saison	Cake pralin Clémentine Chocolat de noël	Banane et madeleine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre breton Compote pomme cassis	Pain et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre	Pain Fraidou Jus de pommes	Madeleines longues Lait	Pain et confiture assorties Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** s ubstitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 25 au 29 décembre 2023

Vacances

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
	Laitue iceberg et maïs, vinaigrette nature	Betteraves Vinaigrette terroir (moutarde, vinaigre balsamique)	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO
FERIE	Poissonette	Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)	Tortelloni BIO tomate BIO mozzarella	Steak colin sauce estragon
	Haricots verts BIO	Frites		Mélange de 4 céréales BIO (épeautre, riz, blé, orge) BIO et Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau)
	Emmental BIO	Pointe de brie	Yaourt aromatisé BIO	Fromage fondu Président
	Beignet pomme	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Crème dessert au caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain et confiture d'abricots Fruit	Pain et beurre Fromage frais aux fruits	Pain Fromage frais au sel de Guérande Jus d'orange	Palets bretons Lait

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** s ubstitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée