

Menu type

Date de mise a jour :04/09/2020

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
	MENU VEGETARIEN			
Coleslaw bio 3,10,12	Potage de carottes 7,12	Céleri rémoulade 3,7,9,10,12	Mousse de canard, cornichon 7,1	Méli mélo de crudités, vgte 10,12
Salade verte, vgte 10,12		Salade de chou blanc vinaigrette 10,12		Salade Harmonie, vgte 10,12
Sauté de veau Bio, sauce chasseur 1,12	Omelette BBC 3,7	Manchons de poulet	Sauté de bœuf LR, sauce carbonnade 1,7,9,12	Timbale du pêcheur 1,2,4,7,9,12,14
Pommes rissolées	Jardinière de légumes + PDT bio locales 7	Haricots verts 7	Duo de carottes 7	Blé BIO pilaf 1,7
Saint Nectaire AOP, E 7	Fromy, Ind 7	Pointe de Brie, E 7	Yaourt nature bio, confiture 7	Coulommiers, E 7
Vache qui rit, Ind 7	Cantadou ail et fines herbes, Ind 7	Samos, Ind 7		Camembert, Ind 7
Compote pomme/cassis allégée en sucre 5/1	Pomme bio	4/4, crème anglaise 1,3,7	Clémentine	Chou vanille 1,3,7
Purée de pêches sans sucre ajouté IND	Orange		Banane	

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local  Produits de saison

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

Toutes les viandes de boeuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.



Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement

Menu type

Date de mise à jour :04/09/2020

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
	MENU VEGETARIEN		MENU DE FETE	
Carottes râpées bio, vgte 10,12	Potage de potiron 7,12	Salade de pommes de terres bio locales, vgte 10,12	Jus de pomme bio local	Betteraves rouges Bio locales, vgte 10,12
Duo endives et salade verte, vgte 10,12			Mini burger de saumon et batonnets de carottes sauce cocktail	Haricots verts, vgte 10,12
Cordon bleu 1,6,7	Pané de blé, emmental, épinards 1,7	Normandin de veau LR, sauce barbecue 1,6,12	Sauté de poulet bio, sauce aux marrons	Poisson meunière, citron 1,3,4,7
Epinards bio à la crème 7	Farfalles 1,7	Haricots verts 7	Madeleine de pomme de terre	Chou-fleur 7
Pont l'Evêque AOP, E 7	Fromy, Ind 7	Fromage blanc aromatisé 7	Petit louis, Ind 7	Yaourt nature Bio + sucre 7
Six de Savoie, Ind 7	Tartare, Ind 7			
Compote pomme bio SSA, 5/1	Clémentines	Orange	Sapin en chocolat + clémentines	Pomme bio
Purée pomme/fraise allégée en sucre, Ind		Kiwi IGP	sujet père Noël en chocolat	Banane

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local  Produits de saison

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

Toutes les viandes de boeuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.



Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement