



HO-HO-HO!



Menu Décembre

Lundi 29 novembre
Pâté en croûte Richelieu
Terrine aux trois légumes
Hachis parmentier
Brandade de morue
Tartare aux fines herbes
Spécialité fromagère sur coulis de fruits
Gros pain BIO

Mardi 30 Novembre

Salade de riz
Quenelles nature aux herbes
Carottes vichy BIO
Mimolette
Chouquette au sucre

Mercredi 01 Décembre
Œuf dur mayonnaise
Aiguillette poulet Crème moutarde
Nuggets de poisson
Spaghettis BIO
Yaourt nature sucré
Pomme
Gros pain BIO

Jeudi 02 Décembre
Salade iceberg
Steak haché à l'échalote
Tarte au fromage
Haricots plats et dés de tomates
Edam individuel
Gâteau Anniversaire à la framboise
Gros pain BIO

Vendredi 03 Décembre
Taboulé
Hoki grillé au citron
Steak de soja
Courgettes au curry
Kiri
Orange
Gros pain BIO

Lundi 06 Décembre
Salade de blé provençale
Paupiette de veau Crème Chaoource
Omelette ciboulette
Jeunes carottes
Vache qui rit
Clémentines
Gros pain BIO

Mardi 07 Décembre

Chou blanc savoyard
Chou blanc vinaigrette
Cassoulet
Brandade de morue
P'tit Louis
Kiri
Gros pain BIO

Mercredi 08 Décembre
Betterave vinaigrette
Fondant langue de bœuf tomate
Boulette de soja sauce ketchup

Haricots beurre
Gouda
Donuts chocolat
Gros pain BIO

Jeudi 09 Décembre
Tarte légumes au pistou
Boudin blanc
Quenelles nature crème ketchup
Purée
Petit Suisse aux fruits
Biscuit moelleux
Gros Pain BIO

Vendredi 10 Décembre

Carottes râpées à l'échalote
Œuf dur Florentine
Edam individuel
Flan maison
Gros pain BIO

Lundi 13 Décembre

Salade de haricots verts
Crêpe aux fromages
Quinoa sauce tomate
Saint Paulin individuel
BIO
Tarte au citron

Mardi 14 Décembre
Concombre vinaigrette
Blanquette de volaille à l'ancienne
Escalope panée végétale
Beignet de brocolis
Brie individuel
Cocktail de fruits
Gros pain BIO

Mercredi 15 Décembre
Céleri rémoulade
Lasagne de bœuf
Lasagne ricotta épinard
Kiri
Crème dessert vanille
Gros pain BIO

ANIMATION NOEL

Jeudi 16 Décembre
Eclair au saumon fumé
Suprême de pintade à l'orange
Corolle de sole
Pomme Daubine
Chèretine
Lingot aux deux chocolats
Pain tranché

Vendredi 17 Décembre
Macédoine mayonnaise
Coquille bretonne
Steak haché sauce tomate
Légumes à la bretonne
Vache Ficon
Compote pomme fraise
Gros pain BIO

Lundi 20 Décembre
Potage de légumes
Carré de porc au miel
Pané de fromage
Fr
Saint Paulin individuel
Flamby nature
Gros pain BIO

Mardi 21 Décembre

Mousse petits pois
Tomate végétarienne
Riz
Emmental à la coupe

Mercredi 22 Décembre
Céleri hawaïenne
Steak haché sauce Orly
Filet de hoki pané
Chou-fleur gratiné
Boursin nature
Chausson aux pommes
Gros pain BIO

Jeudi 23 Décembre
Taboulé
Nuggets de filet de poulet
Nuggets de poisson
Courgettes persillées
Vache qui rit
Banane
Gros pain BIO

Vendredi 24 Décembre
Terrine du marché provençale
Tranche de poisson au beurre blanc
Filet de poulet rôti au jus
Pomme duchesse
Babybel emmental
Bûche de Noël
Gros pain BIO

Lundi 27 Décembre
Salade verte
Pot au feu
Lasagne de saumon
Tome noire individuelle
Mousse chocolat
Gros pain BIO

Mardi 28 Décembre

Rillettes du Mans
Terrine aux deux poissons
Paupiette de veau moutarde
Bouchées végétales à la crème de ketchup
Haricots verts et dés de tomate
Cantadou ail et fines herbes
Yaourt nature sucré
Gros Pain BIO

Mercredi 29 Décembre

Potage aux poireaux
Pané de blé emmental-épinard
Pomme de terre vapeur
Carré d'As aux noix
Kiwi

Jeudi 30 Décembre
Gougères
Garniture bolognaise
Garniture végétale bolognaise
Spaghettis à l'emmental
Kiri
Pruneaux au sirop
Gros pain BIO

Vendredi 31 Décembre
Saucisson sec et cornichons
Terrine du marché provençale
Escalope de dinde moutarde
Coquille de poisson normande
Blé à la tomate
Gouda
Brownie individuel
Gros pain BIO

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, céleris, moutarde, graines de sésames, moutarde, lupins, anhydride sulfuré et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viande

Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO.