

DEJEUNERS Du 02 au 06 décembre 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAÑ VEGETARIEN				
<p>Carottes au fromage frais (lait), boulgour* aux petits légumes et filet de poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron (lait) au curcuma</p> <p>Risotto (lait) de blettes à la crème et poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Pâtes* aux épinards et ricotta (lait) et pôillée de pois chiche à l'italienne</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de carotte et chou rouge aux raisins secs</p> <p>Potimaron au curcuma, pommes de terre au pesto de persil, et poisson du jour*</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Coing Verveine</p>	<p>Cake aux champignons et gruyère</p> <p>Chou-fleur à l'huile d'olive, semoule* au bouillon et dinde au citron vert</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Clémentine Vanille</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 09 au 13 décembre 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
<p>Velouté de patate douce à l'avocat</p> <p>Brocolis au gingembre riz cantonnais (œuf) et bœuf thaï</p> <p>Bleu d'Auvergne Fruit de saison</p>	<p>Gratin (lait) de chou-fleur à la mimolette, Quinoa en persillade et filet de dinde</p> <p>Fromage blanc nature Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Potage de carottes au jus de coco</p> <p>Courge au romarin Orzo* aux champignons et Poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse Fruit de saison</p>	<p>Chou-vert à la crème (lait) de curry Boullgour* au bouillon maison et haricots blancs à la provençale</p> <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de quinoa au chèvre frais (lait)</p> <p>Pot au feu de la mer (Carotte, poireau, céleri*, Pomme de terre et Poisson du jour*)</p> <p>Buche de chèvre Compote Pomme Vanille</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et œuf (en orange et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 16 au 20 décembre 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Repas de fin d'année	Vendredi
REPAÑ VEGETARIEN				
<p>Velouté de champignons et pommes de terre au Thym</p> <p>Chou-fleur et Rutabaga à la crème (lait) de curry quinoa gourmand et poisson du jour *</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes et navets au jus de coco riz pilaf au curcuma et filet de poulet</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Poire Orange</p>	<p>Epinard à la crème (lait) et paprika et Boulgour * aux petits oignons et lentilles vertes à l'échalote</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast en habit de fête (tomatade avec éclat de parmesan et Purée de châtaigne et confit d'oignon)</p> <p>Pôlée de légumes rotis (courge, Rutabaga, Navets boule d'or) Pommes de terre sautées aux champignons, Effiloché de canard confit aux agrumes</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Pain d'épice maison</p>	<p>Pak Choi à la provençale, Semoule* en persillade et Lamelles d'encornet à l'armoricaine</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 23 au 27 décembre 2023

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de chou fleur persillade</p> <p>Carottes Vichy, Pâtes* et Bolognaise de lentilles</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Hibiscus</p>	<p>Epinard à la crème (lait) de paprika, Boulgour* au bouillon et Sauté de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>FERIE</p>	<p>Purée de courge à l'ail des ours et au gingembre, Pommes de terre sautées et Poisson du jour*</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Poire</p>	<p>Velouté de carottes et PDT au cumin</p> <p>Fleurettes de Chou fleur rôties à l'huile d'olive et paprika, Riz au curcuma et Sauté de poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Orange</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française