

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				01/12/2023
				Chou rouge aux pommes <b>BIO</b> à la Mimolette Brochette de poisson sauce du littoral Blé pilaf Flan nappé caramel <b>BIO</b>
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
Salade de mâches et scarole Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> Brie de Meaux <b>AOP</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	Céleri Rémoulade Lentilles à la Fermière <b>BIO</b> Carottes Vichy Bleu d'Auvergne <b>AOP</b> Crème chocolat de la ferme	Macédoine vinaigrette <b>BIO</b> au thon Poulet sauté Célestine Riz <b>BIO</b> Bûche de chèvre Sainte Maure <b>AOP</b> Pomme <b>BIO</b>	Salade Savoyarde Sauté de veau Marengo Marmite Jardinière Fromage blanc <b>BIO</b> à la confiture d'abricots <b>BIO</b>	Velouté de potiron <b>BIO</b> Hoki sauce Normande Pommes persillées Orée du Perche Tomme de Savoie <b>IGP</b> Clémentines <b>BIO</b>
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
Salade Cantonaise Omelette nature <b>BIO</b> Chou fleur <b>BIO</b> Kiri crème Semoule lait entier nappée caramel	Salade Gauloise Poulet rôti <b>BIO</b> Courgettes sautées <b>BIO</b> Saint-marcellin <b>IGP</b> Yaourt aromatisé fraise	Quiche Lorraine Goulash <b>BIO</b> Légumes Paysanne Yaourt nature de la ferme Kiwi <b>BIO</b>	Endives mi-figue mi-raisin Boudin blanc aux pommes Petits pois à l'étuvée <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b> Mousse chocolat	Haricots verts en salade <b>BIO</b> Colin sauce crevettes Coquillons au beurre Morbier <b>AOP</b> Orange <b>BIO</b>
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
Velouté de potimarrons Jambon blanc Purée <b>BIO</b> Chantailou ail et fines herbes Clémentines Corses <b>IGP</b>	Terrine aux saint-Jacques Dinde à la Quercynoise Gratin Dauphinois - Haricots verts Babybel Bûche Pâtissière - Clémentine	Salade Marco Polo Bœuf braisé à l'Ancienne <b>BIO</b> Navets céleri pommes de terre Roquefort <b>AOP</b> Banane <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Raviolis à l'emmental <b>BIO</b> Sauce tomate <b>BIO</b> Saint-nectaire <b>AOP</b> Poires au sirop <b>BIO</b>	Céleri vinaigrette Filet de merlu Dieppoise Epinards au beurre <b>BIO</b> Gouda <b>BIO</b> Riz nappé caramel
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023
	Œuf à la Hongroise Couscous végétarien <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Pomme	Salade croquante du Maraicher Emincé de dinde à la crème Coquillettes <b>BIO</b> Vache Qui Rit Compote pomme abricot <b>BIO</b>	Salade de lentilles <b>BIO</b> Fricassée de veau Chou fleur vapeur <b>BIO</b> Munster <b>AOP</b> Poire	Pomélo Poisson Bordelaise Pommes Parisienne Emmental <b>BIO</b> Yaourt aromatisé framboise

Nos producteurs  
 Produits de saison









































Chartre bleu blanc cœur  
 Poule élevée en plein air

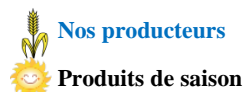
Produit label rouge  
 Lapin de France

**BIO** Agriculture biologique  
 Régions ultrapériphériques

Pêche durable  
 Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.  
Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				01/12/2023
				 Chou rouge aux pommes <b>BIO</b> à la Mimolette Brochette de poisson sauce du littoral  Blé pilaf Flan nappé caramel <b>BIO</b>
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
 Salade de mâches et scarole Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> Brie <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	 Céleri Rémoulade Lentilles à la Fermière <b>BIO</b>  Carottes Vichy Bleu d'Auvergne AOP  Crème chocolat de la ferme	Macédoine vinaigrette <b>BIO</b> au thon  Poulet sauté Célestine Riz <b>BIO</b> Chèvre Sainte Maure cendré  Pomme <b>BIO</b>	Salade Savoyarde Sauté de veau Marengo Marmite Jardinière Fromage blanc <b>BIO</b> à la confiture d'abricots <b>BIO</b>	Velouté de potiron <b>BIO</b> Hoki sauce Normande  Pommes persillées Orée du Perche Emmental <b>BIO</b>  Clémentines <b>BIO</b>
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
 Salade Cantonaise Omelette nature <b>BIO</b> Chou fleur <b>BIO</b> Kiri crème Semoule lait entier nappée caramel	 Salade Gauloise Poulet rôti <b>BIO</b> Courgettes sautées <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Yaourt aromatisé fraise	 Quiche Lorraine  Goulash <b>BIO</b> Légumes Paysanne Yaourt nature de la ferme  Kiwi <b>BIO</b>	 Endives mi-figue mi-raisin  Boudin blanc aux pommes Petits pois à l'étuvée <b>BIO</b> Cantal AOP Mousse chocolat	 Haricots verts en salade <b>BIO</b> Colin sauce crevettes  Coquillons au beurre Tomme grise <b>BIO</b>  Orange <b>BIO</b>
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
 Velouté de potimarrons  Jambon blanc Purée <b>BIO</b>  Chantailou ail et fines herbes Clémentines Corses IGP	 Terrine aux saint-Jacques Dinde à la Quercynoise Gratin Dauphinois - Haricots verts Babybel  Bûche Pâtissière - Clémentine	 Salade Marco Polo  Bœuf braisé à l'Ancienne <b>BIO</b> Navets céleri pommes de terre  Fromage blanc  Banane <b>BIO</b>	 Carottes râpées <b>BIO</b> Raviolis à l'emmental <b>BIO</b> Sauce tomate <b>BIO</b> Saint-nectaire AOP Poires au sirop <b>BIO</b>	 Céleri vinaigrette Filet de merlu Dieppoise Epinards au beurre <b>BIO</b> Gouda <b>BIO</b>  Riz nappé caramel
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023
	 Euf à la Hongroise Couscous végétarien <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b>  Pomme	 Salade croquante du Maraicher  Emincé de dinde à la crème Coquillettes <b>BIO</b> Vache Qui Rit Compote pomme abricot <b>BIO</b>	Salade de lentilles <b>BIO</b> Fricassée de veau Chou fleur vapeur <b>BIO</b> Munster AOP  Poire	Pomélo Poisson Bordelaise  Pommes Parisienne Emmental <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé framboise



Charte bleu blanc cœur



Poule élevée en plein air



Produit label rouge



Lapin de France



BIO Agriculture biologique

Régions ultrapériphériques



Pêche durable

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

## Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>01/12/2023</b>
				Biscuit fourré abricot Clémentines
<b>04/12/2023</b>	<b>05/12/2023</b>	<b>06/12/2023</b>	<b>07/12/2023</b>	<b>08/12/2023</b>
Viennoise Gelée de groseilles	Pomme Biscuit fourré cacao	Compote pomme banane Grande galette	Cake aux fruits Mandarines Clémenvilla	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
<b>11/12/2023</b>	<b>12/12/2023</b>	<b>13/12/2023</b>	<b>14/12/2023</b>	<b>15/12/2023</b>
Mini quatre-quart Kiwi	Orange Biscuit fourré framboise	Biscuit cookie Ananas au sirop	Goûter chocolat Banane	Compote de pommes Biscuit fourré abricot
<b>18/12/2023</b>	<b>19/12/2023</b>	<b>20/12/2023</b>	<b>21/12/2023</b>	<b>22/12/2023</b>
Madeleine Pêche au sirop	Cake aux pépites de chocolat Clémentines	Compote pomme poire Palets Bretons	Orange Biscuit moelleux au citron	Biscuit roulé chocolat Banane
<b>25/12/2023</b>	<b>26/12/2023</b>	<b>27/12/2023</b>	<b>28/12/2023</b>	<b>29/12/2023</b>
	Biscuit fourré abricot Compote de pommes	Biscuit fourré fraise Pomme	Baguette beurre Chocolat au lait	Brownie Mandarines Clémenvilla

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*