












Menus du 3 au 7 décembre

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
rosette de Lyon- beurre	velouté de légumes	salade de pâtes au thon	salade de chou blanc jurassienne
filet de carrelet meunière	  haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence	émincé de gésier confit	  roti de porc
flan de brocolis	frites	poêlée de champignons frais et salsifis	purée de panais
  semoule au lait au coulis de framboise	chabichou	entremet citron	  yaourt aromatisé
	 pomme	 banane	 pêche au sirop



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur













Produit issu d'une
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 10 au 14 décembre

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>velouté de carottes au curry</p> <p> </p> <p>boudin blanc</p> <p></p> <p>flageolet</p> <p> </p> <p>faiselle et coulis de fruits exotiques</p> <p></p> <p>clémentine</p>	<p>beurre de sardines</p> <p>émincé de volaille à l'indienne</p> <p>petits pois aux lardons</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>salade verte, mache, tome de vache et croutons</p> <p> </p> <p>blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>carottes vapeur</p> <p>flan patissier</p> <p></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>brandade de poisson</p> <p>yaourt nature sucré</p> <p></p> <p>fruit sec</p>



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur










Produit issu d'une
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 17 au 21 décembre

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>betterave à l'huile de noix</p> <p>palette à la diable</p> <p>céréales gourmandes</p> <p>petit suisse sucré</p> <p>orange</p>	<p>feuilleté au chèvre et miel</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>escalope de dinde aux champignons</p> <p>haricots beurre</p> <p>compote de pommes</p> <div style="text-align: center;"></div>	<div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; text-align: center;">REPAS DE NOEL</div> <p>toast de truite fumée</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>parmentier de canard confit au butternut</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"></div>  </div> <p>salade verte</p> <p>glace poitevine</p> <div style="text-align: center;"></div>	<p>salade de blé</p> <p>dos de merlu sauce vin blanc</p> <p>brocolis au beurre persillé</p> <p>entremet vanille</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>banane</p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*