

menu decembre

	Lundi 30 nov			Mardi 1 dec			Mercredi 2			Jeudi 3			Vendredi 4		
	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits
Thème															
Entrée	salade de haricots vert			carottes rapées			salade coccinelle			betteraves			salade violette		
Plat	cube de poisson	cube de poisson haché		sauté de veau à l'estragon	sauté de veau haché		paupiette pecheur	paupiette pecheur haché		saucisse de volaille	saucisse de volaille haché		brandade de poisson	brandade de poisson	
Légumes	brisure de choux fleurs persillés	purée de choux-fleurs	purée de choux-fleurs	semoule bio a la tomate	purée a la tomate	purée a la tomate		purée de carottes	purée de carottes	lentilles	purée de lentille	purée de lentille			purée de pdt
Laitage	yaourt aux fruits	yaourt aux fruits	yaourt aux fruits	fromage	fromage	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	fromage	fromage	fromage
Fruit	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	Fruit de saison	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits	compote de fruits
Gâteau	Sablé retz	Boudoir		Madeleine	Boudoir		Pain	Boudoir		Marbré	Boudoir		roulé fraise	Boudoir	
Laitage	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	petit suisse	petit suisse	petit suisse	Fromage	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Crème Montblanc	Crème Montblanc	Crème Montblanc	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
Fruit	Fruit de saison	Purée de fruits	Purée de fruits	compote de fruits	Compote	Compote	Fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	fruits	Compote	Compote	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

produits locaux repas végétarien repas du terroir pâtisserie bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Coeur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



menu decembre

	Lundi 7			Mardi 8			Mercredi 9			Jeudi 10			Vendredi 11		
	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits
Thème															
Entrée	œuf dure mayonnaise			taboulé à la menthe			potage de legumes			duo de carotte et celerier en mayonnaise			salade fiesta		
Plat	filet de lieu	filet de lieu haché		rissolette de veau	rissolette de veau haché		rôti de dinde aux herbes	rôti de dinde aux herbes haché		couscous végétarien et ses petit legumes	proteine végé		emincé de volaille au curry	emincé de volaille au curry haché	
Légumes	pâtes aux gruillères	purée de courgettes	purée de courgettes	carottes ail et fine herbes	purée de carottes	purée de carottes	pomme de terre sautée	purée de pdt	purée de pdt		purée de legumes	purée de legumes	blé	purée de potiron	purée de potiron
Laitage	petit suisse	petit suisse	petit suisse	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Fruit	coupelle de fruit sirop	compote	compote	compote	compote	compote	Fruit de saison	compote	compote	compote	compote	compote	Fruit de saison	compote	compote
Gâteau	Pain	Boudoir		cereale	Boudoir		tarte au fraise	Boudoir		madeleine	Boudoir		sablé retz	Boudoir	
Laitage	Chateneige	Yaourt	Yaourt	lait	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	petit suisse	petit suisse	petit suisse
Fruit	Fruits de saison	Compote	Compote	fruit de saison	Purée de fruits	Purée de fruits	Compote	Compote	Compote	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Compote	Compote

produits locaux repas végétarien repas du terroir pâtisserie bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Coeur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

menu decembre

	Lundi 14			Mardi 15			Mercredi 16			Jeudi 17			Vendredi 18		
	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits
Thème										menu de Noël					
Entrée	macédoine de légumes			céleri vinaigrette au miel			betterave râpées						salade de riz		
Plat	escalope de dinde	escalope de dinde haché		saucisse de volaille	saucisse de volaille haché		sauté de poissons	sauté de poissons haché		cube de saumon	cube de saumon haché		boulettes tomate	boulettes tomate haché	
Légumes	poêlée de légumes contenant de la pomme de terre	purée de légumes	purée de légumes	purée de pdt	purée de pdt	purée de pdt	carottes à la crème	purée de carottes	purée de carottes	gratin dauphinois	gratin dauphinois haché		courgette	purée de courgette	purée de courgette
Laitage	yaourt	yaourt	yaourt	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Fruit	Compotes de fruits pomme/abricot	Compotes de fruits pomme/abricot	Compotes de fruits pomme/abricot	fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits
Gâteau	Madeline	Boudoir		pain	Boudoir		Madeline	Boudoir		pain	Boudoir		Marbré	Boudoir	
Laitage	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	fromage indiv	fromage blanc	fromage blanc	Yaourt	Yaourt	Yaourt	chocolat	Yaourt	Yaourt	Crème Montblanc	Crème Montblanc	Crème Montblanc
Fruit	fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Compote	Compote	Compote	Fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Compote	Compote	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

produits locaux repas végétarien repas du terroir pâtisserie bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Coeur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

menu decembre

	Lundi 21			Mardi 22			Mercredi 23			Jeudi 24			Vendredi 25		
	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits	Grands	Moyens	Petits
Thème	menu du chef														
Entrée				duo d'ange			salade tricolore								
Plat				poisson aux herbes	poisson aux herbes haché		jambon de dinde	jambon de dinde haché							
Légumes				gratin de pdt courgettes	purée pdt courgettes	purée pdt courgettes	haricots verts	purée de haricots vert	purée de haricots vert						
Laitage	yaourt	yaourt	yaourt	fromage	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt						
Fruit	fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits	Compotes de fruits						
Gâteau	pain	Boudoir		roulé	Boudoir		Sablé Retz	Boudoir							
Laitage	fromage indiv	fromage blanc	fromage blanc	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fraise	Yaourt fraise						
Fruit	Compote	Compote	Compote	Cocktail fruits des îles	purée de fruit	purée de fruit	Fruits de saison	Compote	Compote						

produits locaux repas végétarien repas du terroir pâtisserie bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Coeur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

