








Bio novembre decembre 2020

Lundi 02/11/2020	Mardi 03/11/2020	Mercredi 04/11/2020	Jeudi 05/11/2020	Vendredi 06/11/2020
E N T R É E S				
Carottes rapees  <i>Pas d'allergènes</i>	Chou blanc  <i>Pas d'allergènes</i>	Rillettes de saumon ciboulette <i>Céleri, Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Tartinade de haricots blancs <i>Pas d'allergènes</i>	Salade de mâche et betterave <i>Pas d'allergènes</i>
P L A T S				
Chili sin carne <i>Oeufs, Lait</i>	Filet de colin d'alaska sauce crème <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Roti de boeuf jus <i>Gluten</i>	Cotriade bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait, Mollusques</i>	Emincé de dinde saveur kebab <i>Gluten, Lait</i>
	Sauté de porc  au romarin <i>Gluten</i>	Z omelette sauce tomate <i>Oeufs, Lait</i>		Fricassée de thon sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>
G A R N I T U R E S				
Riz  créole <i>Pas d'allergènes</i>	Semoule aux legumes <i>Gluten</i>	Purée de légumes gratinée <i>Lait</i>		Blé tendre  <i>Céleri, Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier <i>Lait</i>	Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Yaourt nature  et sucre  <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Gâteau vendéen <i>Oeufs, Gluten</i>	Ananas mariné au 4 épices <i>Pas d'allergènes</i>	Compote allégée pommes bananes <i>Pas d'allergènes</i>
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette a l'echalote <i>Sulfites</i>		Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Bio novembre decembre 2020

Lundi
09/11/2020

Mardi
10/11/2020

Mercredi
11/11/2020

Judi
12/11/2020

Vendredi
13/11/2020

E N T R É E S

Betterave mais 🌱 vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Céleri rémoulade 🌱
Céleri, Oeufs, Moutarde

Pois chiche ciboulette vinaigrette à la mangue
Moutarde, Sulfites

Salade verte 🌱
Pas d'allergènes

P L A T S

Poisson meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait

Aiguillettes de poulet a la normande
Gluten, Lait

Quenelles nantua
Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Boeuf a la mode
Gluten

Gratin de poisson
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Z omelette sauce tomate
Oeufs, Lait

G A R N I T U R E S

Epinards branches à la béchamel
Gluten, Lait

Riz 🌱
Pas d'allergènes

Coquillettes
Gluten

Carottes 🌱 au cumin
Céleri

Pdt paillason
Pas d'allergènes

P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage blanc et sucre
Lait

Tomme blanche
Lait

Saint nectaire 🌱
Lait

Fondu carre
Lait

D E S S E R T S

Fruit
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat noir
Lait, Soja

Tarte a la rhubarbe et pomme
Oeufs, Gluten, Lait

Cocktail de fruits
Pas d'allergènes

S A U C E S

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette au citron jaune
Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain de campagne
Gluten

Pain 🌱
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Bio novembre decembre 2020

Lundi
16/11/2020

Mardi
17/11/2020

Mercredi
18/11/2020

Jeudi
19/11/2020

Vendredi
20/11/2020

ENTRÉES

Chou blanc aux raisins secs  et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Terrine de légumes
Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Potage dubarry
Lait

Carotte rapée  
Pas d'allergènes

Galantine de volaille et cornichon
Gluten, Soja

Oeuf dur mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Crozi-tartiflette
Oeufs, Gluten, Lait

Beignet de poisson et citron
Poissons, Gluten, Lait, Soja

Choucroute au poisson
Poissons

Fricassée de thon sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Crozi-tartimouflette
Oeufs, Gluten, Lait

Cuisse de poulet aux herbes de provenance
Pas d'allergènes

Choucroute garnie  local
Pas d'allergènes

GARNITURES

Duo carotte petit pois 
Céleri

Boulgour 
Gluten

Pomme vapeur  
Céleri

Riz 
Pas d'allergènes

Haricots beurre a la tomate
Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Cantal 
Lait

Yaourt nature et dosette de sucre
Lait

Coulommiers
Lait

Munster 
Lait

Petit fromage frais lait entier
Lait

DESSERTS

Flan saveur chocolat
Lait

Fruit  
Pas d'allergènes

Yaourt brassé aux fruits mixés
Lait

Fromage blanc 
Lait

Fruit
Pas d'allergènes

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain 
Gluten

Bio novembre decembre 2020

Lundi
23/11/2020

Mardi
24/11/2020

Mercredi
25/11/2020

Jeudi
26/11/2020

Vendredi
27/11/2020

ENTRÉES

Macedoine sauce citronnette
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées 
Pas d'allergènes

Soupe légumes et croustons
Gluten

Potage de légume 
Céleri

Salade d'endives
Pas d'allergènes

PLATS

Colin d'alaska citron
Poissons, Gluten

Quenelle sauce forestière
Oeufs, Gluten, Lait

Filet de hoki sauce ciboulette
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Gratin de pommes de terre, épinards et
raclette
Lait

Filet de colin d'alaska sauce crème
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Tajine de volaille au miel et citron
Gluten

Saucisse de toulouse
Pas d'allergènes

GARNITURES

Semoule 
Gluten, Lait

Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Penne rigate 
Gluten

Carottes  rondelles
Céleri

Riz 
Pas d'allergènes

Lentilles 
Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Petit moulé aux fines herbes
Lait

Tomme grise
Lait

Saint paulin
Lait

Fromage blanc avec sucre de canne du
commerce équitable
Lait

Camembert
Lait

DESSERTS

Yaourt aromatisé
Lait

Fruit
Pas d'allergènes

Beignet pomme
Oeufs, Gluten

Compote maison de pommes 
Pas d'allergènes

Flan saveur vanille
Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette à l'huile de noix
Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain
Gluten








Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Bio novembre decembre 2020

Lundi 30/11/2020	Mardi 01/12/2020	Mercredi 02/12/2020	Jeudi 03/12/2020	Vendredi 04/12/2020
E N T R É E S				
Coleslaw rouge  <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Taboulé  <i>Gluten</i>	Friand au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Maïs <i>Pas d'allergènes</i> Salade verte  <i>Pas d'allergènes</i>	Potage crecy (carotte  et celeri) <i>Céleri</i>
P L A T S				
Torsades au potiron et carottes mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>	Merlu et sauce vatapa <i>Crustacés, Poissons, Sulfites</i> Roti de dinde sauce brune <i>Gluten, Sulfites</i>	Saute de veau marengo <i>Gluten</i> Z saumon sauce creme <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Hachis de boeuf parmentier au potiron <i>Gluten, Lait</i> Hachis parmentier potiron poisson <i>Gluten, Lait, Soja</i>
G A R N I T U R E S				
	Julienne de légumes <i>Céleri</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Boulgour  <i>Gluten</i> Haricots verts persilles <i>Céleri</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda <i>Lait</i>	Camembert  <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier <i>Lait</i>	Coeur de dame (indiv.) <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Compote maison de pommes  <i>Pas d'allergènes</i>	Moelleux au chocolat betterave <i>Oeufs, Gluten</i>	
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>				Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Mannala <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Pain
Gluten

Bio novembre decembre 2020

Lundi 07/12/2020	Mardi 08/12/2020	Mercredi 09/12/2020	Jeudi 10/12/2020	Vendredi 11/12/2020
E N T R É E S				
Coeur de palmier tomate maïs <i>Pas d'allergènes</i>	Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Potage crecy <i>Céleri</i>	Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette <i>Présence d'allergènes possible</i>
P L A T S				
Colin d'alaska sauce orientale <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Croustillant à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> Echine de porc 1/2 sel <i>Pas d'allergènes</i>	Quiche au maroilles <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Coquillettes et bolognaise <i>Gluten</i> Torsade sauce tomate au soja façon bolognaise <i>Gluten, Soja</i>	Croustillant de poisson <i>Poissons, Gluten</i>
G A R N I T U R E S				
Semoule <i>Gluten, Lait</i>	Carotte au jus <i>Céleri</i> Lentilles <i>Pas d'allergènes</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes</i>		Poelee de navets, carottes et pommes de terre <i>Pas d'allergènes</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Bleu <i>Lait</i>	Rondelé nature <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Petit filou aux fruits <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Ile flottante <i>Oeufs, Lait</i>	Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Gâteau basque <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Bio novembre decembre 2020

Lundi
14/12/2020

Mardi
15/12/2020

Mercredi
16/12/2020

Jeudi
17/12/2020

Vendredi
18/12/2020

ENTRÉES

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Choux bicolores 
Moutarde, Sulfites

Oeuf dur mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tartine nordique au potiron, fromage
frais et ciboulette
Gluten, Lait

Potage de légume 
Céleri

Saucisson a l'ail
Pas d'allergènes

PLATS

Farfalles aux légumes du sud
Gluten, Lait

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Gratin de poisson
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de pintade sauce butternut et
champignons
Lait

Lasagne au saumon
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait

Pane moelleux au gouda
Oeufs, Gluten, Lait

Roti de boeuf jus
Gluten

Z saumon sauce creme
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Haricots verts persilles
Céleri

Purée de céleri
Céleri, Lait

Poelee de navets, carottes  et
pommes  de terre
Pas d'allergènes

Pomme vapeur  
Céleri

Spaetzles au beurre
Oeufs, Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Petit lous
Lait

Fromage blanc et sucre
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Comte 
Lait

Petit moule
Lait

DESSERTS

Flan saveur chocolat
Lait

Fruit
Pas d'allergènes

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Dessert de Noel bonnet au chocolat
Oeufs, Lait, Soja

La compote pomme qui croque
Gluten

Roulé au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

SAUCES

Sauce à la tomate
Pas d'allergènes

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette à l'orange
Moutarde, Sulfites

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten