

LUNDI 04 DÉCEMBRE 2023

Rôti d'agneau Label Rouge  au jus
Petits pois et pommes de terre
Kiri

Kiwi HVE local  

MARDI 05 DÉCEMBRE 2023

Coleslaw
Pennes Bio  à la carbonara
Gouda Bio  
Pêches au sirop

MERCREDI 06 DÉCEMBRE 2023

Taboulé Bio 
*Sauté de dinde Label Rouge   au curry
Beignets de salsifis
Emmental Bio  
Banane RUP 

JEUDI 07 DÉCEMBRE 2023

Salade verte locale  et œuf dur Bio 
Boulettes lentilles sarrasins
et Sauce bulgare froide
Poêlée de légumes verts
Yaourt abricot local 



VENDREDI 08 DÉCEMBRE 2023



MENU À THÈME : Potiron Bio local

Pâté croûte de volaille et cornichon

*Cabillaud au velouté de Potiron Bio local  
Purée de pommes de terre
Crème dessert chocolat

ORIGINES

*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

LUNDI 11 DÉCEMBRE 2023

*Boeuf Bio  printanier
Flageolets et carottes aux échalotes
Six de Savoie
Banane RUP 

MARDI 12 DÉCEMBRE 2023

Macédoine de légumes
Brandade de poisson (*Cubes de colin)
Fromage blanc sucré

Pomme Bio locale   

MERCREDI 13 DÉCEMBRE 2023

Salade de riz Bio  au thon
Rôti de dinde Label Rouge  à la normande
Courgettes Bio persillées 
St Morêt
Kiwi HVE local  

JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023


Endives, noix, dés de roquefort AOP 
Mijoté de légumes aux pois chiches
Céréales gourmandes Bio 
Eclair au chocolat

VENDREDI 15 DÉCEMBRE 2023

*Merlu sauce moules et crevettes
Blé Bio doré 
Yaourt aux fruits
Clémentine

ORIGINES

***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

***Cubes de filet de Colin** : Theraga chalcogramma, pêché par chaluts, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)

***Merlu** : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

LUNDI 18 DÉCEMBRE 2023

Tarte au fromage Bio 
Rôti de veau moutarde et estragon
Gratin de brocolis et pommes de terre
Kiwi Bio local   

MARDI 19 DÉCEMBRE 2023

*Hoki sauce à la bretonne
Semoule Bio 
Babybel
Banane RUP 

MERCREDI 20 DÉCEMBRE 2023

Chou rouge, chou blanc et pomme locale 
Cordon bleu de volaille
Petits pois et carottes Bio échalotes 
Mimolette
Purée de pommes Bio 

JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

MENU DE NOËL
Mousse de canard
sur lit de salade verte locale 
*Dos de colin aux crevettes sauce Homardine
Pommes paillasson
Emmental Bio  
Moelleux neige et Clémentine Bio  
Père Noël en chocolat / Champomy

VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023

ORIGINES

Crispy de blé
Poêlée ratatouille et
Coquillettes Bio 
Croc Lait
Mousse au chocolat

CERDAGNE
Velouté de potiron
Crispy de blé
Poêlée ratatouille et
Coquillettes Bio 
Croc Lait
Poire locale 

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)