

FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Semaine du 2 au 6 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse ou avocat	Choux fleurs ou brocolis sauce mayonnaise	Velouté de potiron bio à la vache qui rit bio	Endives, surimi et œufs durs sauce vinaigrette
Jambonnette de poulet	Sauté de veau aux olives	Raviolis bio aux fromages	Pavé de colin à la bordelaise
Haricots verts bio persillés	Riz bio pilaf		Carottes bio vichy
Petits Louis	Tomme de Lozère Aop	Crème brûlée	Samos
Crème dessert et son biscuit	Pomme Royal gala bio	Clémentine	Tarte au chocolat
Présence d'allergènes : Sulfites, soja, fruits à coques	Présence d'allergènes : soja, α-galactose, sulfites, moutarde, œufs	Présence d'allergènes : sulfites, soja,	Présence d'allergènes : mollusques et crustacés, sulfites soja, moutarde, poissons et dérivés, fruits à coques, œufs
Semaine du 9 au 13 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mâche et sauce vinaigrette	Rosette ou jambon cru	Lentilles ou Pois chiches sauce vinaigrette	Carottes râpées ou coleslaw
Boulettes aux légumes	Noix de joue de porc	Fricadelle de bœuf sauce forestière	Hoki à la provençale
Pennes bio en sauce tomate	Petits pois bio	Purée de butternut	Purée de pommes de terre
Babybel	Ortolan bio	Mousse au chocolat	Emmental bio
Compote aux fruits	Kiwi	Clémentine	Ananas au sirop
Présence d'allergènes : Moutarde, soja, sulfites,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, α-galactose, kiwi	Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, moutarde, lentilles	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, moutarde, soja

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 16 au 20 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pizza aux fromages 	Betteraves bio sauce vinaigrette ou macédoine de légumes mayonnaïse 	Velouté de Potimarron bio   	Salade de Mâche et son feuilleté au choix (brandade ou saucisse) 
Crispy Tender au poulet 	Lasagnes aux épinards bio et ricotta  	Rôti de Bœuf  	Lamelles d'encornets sauce armoricaine 
Poêlée de saison bio   		Pommes forestines	Riz de Camargue Pilaf 
Crème caramel	Yaourt à boire bio 	Vache qui rit bio 	Babybel bio 
Clémentine 	Banane bio  	Pomme royal gala  	Buche de Noël et sa papillote 
Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, fruits à coques	Présence d'allergènes : sulfites, α-galactose, soja	Présence d'allergènes : fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde, œufs, mollusques et crustacés, soja, sulfites

Semaine du 23 au 27 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	 Bonnes Vacances		 Bonnes Vacances

 Viande bovine Française /
  Volaille Française /
  Pêche durable /
  Appellation d'origine protégée /
  Indication géographique protégée /
  viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
  Label Rouge /
  Appellation d'origine contrôlée /
  Élaboré sur place /
  Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Octobre



Citron



Noisette



Artichaud



Carotte



Champignon



Betterave



Salade



Céleri



Potimarron / citrouille



Pomme de terre



Courgette



Coing



Courge



Patate douce



Noix



Figue



Poire



Raisin



Pomme

SWEET RAWMANCE



Viande bovine Française /



Volaille Française /



Pêche durable /



Appellation d'origine protégée /



Indication géographique protégée /



viande de porc française



Produit issu de l'agriculture biologique /



Label Rouge /



Appellation d'origine contrôlée /



Élaboré sur place /



Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers