

Menu coup de cœur

## Lundi 1er décembre



Salade de carottes BIO à l'orange 

Pané de poisson 

Wedge Potatoes

Sauce Tartare

Compote pomme banane



## Mardi 2 décembre



Salade de chou-fleur et emmental

Ravioli bœuf sauce tomate

Alternative sans viande :

Ravioli ricotta épinards

Produit laitier

Fruit BIO 



## Mercredi 3 décembre



### MENU MONTAGNARD

Salade verte & vinaigrette

Pomme de terre à la raclette

Charcuterie & cornichon 

Alternative sans viande : Surimi, œuf, cornichon

Fromage blanc régional aux herbes 

Pomme au four MAISON 



## Jeudi 4 décembre



Macédoine

Curry de patates douces et pois chiche

Riz

Produit laitier

Fruit



Menu végétarien



## Vendredi 5 décembre



Coleslaw

Quiche Lorraine  

Alternative sans viande : Quiche courgette tomates

Produit laitier

Poire au sirop



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur Environnementale














Volaille française

## Lundi 1er décembre

Salade de carotte à l'orange BIO    
 Pané de poisson    
 Wedge Potatoes  
 Sauce tartare     
 Compote pomme banane









## Mardi 2 décembre

Salade de chou-fleur et emmental     
 Ravioli boeuf sauce tomate     
 Ravioli ricotta épinard      
 Produit laitier   
 Fruit

## Mercredi 3 décembre

Salade verte & vinaigrette    
 Pomme de terre à la raclette    
 Charcuteries et cornichon    
 Surimi, Oeuf et cornichon       
 Fromage Blanc Régional aux herbes   
 Pomme au four MAISON

## Jeudi 4 décembre

Macédoine     
 Curry de Patate douce  
 et pois chiches      
 Riz  
 Produit laitier   
 Fruit

## Vendredi 5 décembre

Coleslaw      
 Quiche Lorraine     
 Quiche Courgette & Tomate     
 Produit laitier   
 Poire au sirop

Attention, les allergènes inscrits  
sont les allergènes présents dans  
les préparations.

Les allergènes peuvent tous être  
présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME  
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE  
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES  
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois

## Lundi 8 décembre



Salade de chou rouge

Steak de soja

Gratin de pomme de terre & chou-fleur



Produit laitier

Pain d'épices MAISON 



## Mardi 9 décembre



Salade de pomme de terre à l'ancienne 

Fricassée de volaille crème champignons

Alternative sans viande : Fricassée végé

Poêlée de légumes

Produit laitier

Fruit



Menu coup de coeur

## Mercredi 10 décembre



Velouté de légumes

Echine façon diable 

Alternative sans viande : Pané de légumes

Spaëtzle

Produit laitier 

Fruit



## Jeudi 11 décembre



Salade verte et vinaigrette

Tartiflette 

Alternative sans viande : Tartiflette végé

Produit laitier

Compote



## Vendredi 12 décembre



Salade de perles au pesto verde et feta

Filet de colin sauce provençale 

Carotte persillées

Produit laitier 

Fruit



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison




Haute Valeur  
Environnementale







Volaille française

## Lundi 8 décembre


Salade de chou rouge-  Steak soja Gratin pomme de terre et chou fleur Produit laitier  Pain d'épices MAISON   

## Mardi 9 décembre

Salade de pomme de terre à l'ancienne  Fricassée de VOLAILLE crème champignons  Fricassée VEGE' crème champignons   Poêlée de légumes Produit laitier 

Fruit

## Mercredi 10 décembre

Velouté de légumes Echine façon diable      Spaëtzle  Panée de petits légumes  Produit laitier 


Fruit

## Jeudi 11 décembre

Salade verte Iceberg & vinaigrette  Tartiflette Tartiflette végétarienne Produit laitier 

Compote pomme

## Vendredi 12 décembre

Salade de perles au Pesto verde et feta    Filet de colin, sauce provençale  Carotte persillée Produit laitier 

Fruit

Attention, les allergènes inscrits  
sont les allergènes présents dans  
les préparations.

Les allergènes peuvent tous étre  
présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME  
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE  
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES  
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois

## Lundi 15 décembre



**Céleri Rémoulade**

**Cordon bleu**

**Alternative sans viande : Croq fromage & blé**

**Riz au curcuma**

**Fromage blanc régional aux herbes**



**Compote HVE**



## Mardi 16 décembre



**Salade de betterave**

**Pâtes bolognaises végét'**



**Emmental râpé**

**Fruit**



## Mercredi 17 décembre



**Salade de carotte BIO à l'orange**



**Boulettes de bœuf à la suédoise**

**Alternative sans viande : Boulettes de blé**

**Purée de potiron**

**Produit laitier**

**Mousse au chocolat**



## Jeudi 18 décembre



**Salade de maïs**

**Filet de colin, sauce carotte**



**Blé**

**Produit laitier**

**Flan nappé caramel**



## Vendredi 19 décembre



**MENU SUPRISE DE NOEL**



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Volaille française















## Lundi 15 décembre

**Céleri rémoulade**     
**Riz au curcuma**  
**Cordon bleu**    
**Croq fromage et blé**      
**Fromage Blanc Régional aux herbes**   
**Compote HVE**










## Mardi 16 décembre

**Salade de betterave**    
**Pâtes bolognaise Végé'**      
**Emmental râpé**   
**Fruit**

## Mercredi 17 décembre

**Salade de carotte à l'orange BIO**    
**Purée potiron**   
**Boulette de boeuf à la suédoise**      
**Boulette de blé à la suédoise**      
**Produit laitier**   
**Mousse chocolat**  

## Jeudi 18 décembre

**Salade de maïs**    
**Filet de colin, sauce carotte**     
**Blé**    
**Produit laitier**   
**Flan nappé caramel** 

## Vendredi 19 décembre

**Entrée**     
**Plat**       
**Produit laitier**   
**Dessert**    

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

**ALLERGÈNES :**  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME  
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE  
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES  
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois



Vendredi 19 décembre

# MENU DE NOËL

## ENTRÉE

Asperges & Sauce Cocktail   

## PLAT

Bouchée à la Reine & Riz   

\*\*\*

✓ Bouchée à la reine végété & Riz

## FROMAGE



## DESSERT

Bûche de Noël Brownie 



ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME  
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE  
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES  
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois

