


















































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
 <b>Salade</b>  de lentilles BIO	 Céleri  rémoulade	 <b>Salade</b>  verte BIO	 Potage  au potimarron	<b>Tarte</b> au fromage
 Salade de blé parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)		 Chou rouge râpé BIO  aux pommes vinaigrette miel colombo		Tarte aux légumes
Pané de mozzarella	 Poulet rôti  au jus	 Filet de saumon à l'oseille	 Sauce bolognaise	Rôti de veau  au jus
	 Omelette aux fines herbes		 Sauce aux fruits de mer	 Boule pois chiches cumin poivrons
Petits pois à la Paysanne	 Gratin de Crécy  (100-150 mg calcium)	 Boulgour BIO	 Pâte locale BIO  (fromage râpé)	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)
<b>Fondu Président</b> Pavé demi sel (>150 mg calcium)	 Camembert  (100-150 mg calcium)	<b>Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 <b>Saint Nectaire</b>  Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	<b>Saint Paulin</b> Mimolette (>150 mg calcium)
Fruits de saison	 Riz  au lait	 <b>Cake aux noix</b> Cake à l'orange	<b>Coupelle purée de pommes pêches HVE</b> Coupelle de compote de pommes vanille HVE	Banane  ( RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Croc'lait Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		MENU 100% CIRCUITS COURTS	
<b>Salade de pommes de terre échalote</b>   <b>Salade de boulgour californienne</b>  <small>(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)</small>	<b>Laitue iceberg et croûtons</b>  <b>Daïkon râpé</b>	<b>Endives aux noix vinaigrette ciboulette</b>   <b>Salade de mâche et maïs</b>	 <b>Potage de légumes</b>    <b>Céleri râpé BIO</b> <b>sauce enrobante à l'ail</b> <small>(fromage blanc, mayonnaise)</small> 	 <b>Carottes râpées BIO</b>  <b>vinaigrette miel colombo</b>   <b>Céleri râpé BIO</b> <b>sauce enrobante à l'ail</b> <small>(fromage blanc, mayonnaise)</small> 
 <b>Sauté de bœuf LR</b>  <b>au curry</b>	 <b>Riz IGP et base le lobio</b> <small>(haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)</small>	 <b>Chicken Wings</b>	 <b>Saucisse de Toulouse au jus</b>	 <b>Hoki pané et citron</b>
 <b>Filet de merlu sauce Curry</b> 		 <b>Œufs brouillés</b> 	<b>Bouchée azuki</b>	
 <b>Haricots verts à l'ail BIO</b>  	 <b>Riz créole</b> 	<b>Pommes smiles</b>	 <b>Lentilles à la Paysanne</b>  	<b>Chou Romanesco et pommes de terre</b>  
 <b>Cantal</b>   <b>Saint Nectaire</b> <small>(&gt;150 mg calcium)</small>	<b>Brie</b>  <b>Bûchette Mi chèvre</b> <small>(100-150 mg calcium)</small>	 <b>Tomme BIO</b>    <b>Emmental BIO</b> <small>(&gt;150 mg calcium)</small>	 <b>Yaourt nature BIO et sucre</b>  <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	<b>Fraidou</b>  <b>Petit moulé</b> <small>(&gt;150 mg calcium)</small>
 <b>Fruits de saison</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>  <b>Liégeois à la vanille</b> <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	 <b>Purée de pommes poires</b>    <b>Purée de pommes banane</b> 	 <b>Kiwi</b> 	<b>Moelleux Myrtilles citron</b>   <b>Cake aux confits d'agrumes</b> 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
Potage de légumes	Croisillon au fromage  Croisillon au champignons	Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)  Salade Anglaise (Laitue, fromages de cheddar, croûtons, vinaigrette du Terroir)	Salade verte BIO  Vinaigrette aux myrtilles	Paté de foie et cornichons  Tartinable de la mer tomate
Cordon bleu  Cordon végétal sauce tomate	Sauté de veau sauce Charcutière (à base de cornichons)  Œufs durs Andalouse	Omelette au fromage	Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)  Choucroute de la mer (cubes de colin)	Filet de poisson frais Orientale
Petits pois Saveur du Soleil	Haricots beurre persillés	Purée saint Germain (pois cassés)	Garniture choucroute	Pâtes cagarol (fromage râpé)
Edam BIO  Gouda BIO (>150 mg calcium)	Coulommiers  Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Camembert  Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	Munster AOP (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)
Fruits de saison	Coupelle purée pomme abricot (HVE)  Coupelle de Compote de pomme vanille (HVE)	Crème dessert à la vanille  Crème dessert au caramel (>100 mg calcium)	Cake au pain d'épices	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture d'abricots Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable




Viande d'origine Française

Production locale



Confectionné à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
<b>Salade iceberg et oignons frits</b>  Chou chinois vinaigrette au caramel	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	<b>Rillettes de sardines</b>  Rillettes de thon	<b>Terrine de Saint Jacques</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette des Antilles</b>
<b>Axoa de bœuf</b>	<b>Filet de lieu Blanquette</b>	<b>Rôti de bœuf LR sauce orloff</b> (crème, champignon, oignon, emmental râpé)	<b>Ballotine de volaille farcie sauce Noël</b> (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	<b>Salade chouchou</b> (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)
<b>Sauce Marocaine</b> (raisins et abricots secs)		<b>Œufs brouillés</b>	<b>Filet de saumon à l'aneth</b>	<b>Blé pilaf BIO et base indienne</b> (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)
<b>Semoule BIO</b>	<b>Farfalles et julienne de légumes</b> (carotte, céleri, poireaux) (fromage râpé)	<b>Epinards et pommes de terre béchamel</b>	<b>Pommes Païlasson</b>	<b>Blé Pilaf</b>
<b>Brie</b>  Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	<b>Fromage frais aux fruits</b> Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	<b>Saint Nectaire</b>  Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	<b>Dessert de Noël</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</b> Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)
<b>Coupelle de compote de pommes fraises cassis</b>  Coupelle de pommes	<b>Fruits de saison</b>	<b>Banane</b> (RUP)	<b>Clémentine Et friandise chocolat</b>	<b>Fruits de saison</b> (Ecoresponsable)
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>  Pain Beurre Lait	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>



Produit BIO  
Label Rouge  
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée  
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable



Viande d'origine Française  
Production locale  
Confectionné à la cuisine centrale

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 24 novembre au 30 novembre</b>															
lun 24 novembre	Salade de lentilles bio														
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Petits pois à la paysanne														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Clémentine														
	Orange Global Gap														
mar 25 novembre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Poulet LR rôti														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Camembert BIO	X													
	Riz au lait BIO local														
mer 26 novembre	Laitue bio														
	Chou rouge râpé bio vinaigrette					X									
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Boulgour bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake aux noix	X	X	X			X								
	Cake à l'orange maison	X	X	X		X									
jeu 27 novembre	Potage aux potimarron	X													
	Bolognaise au Boeuf RAV														
	Sauce aux fruits de mer	X	X					X	X						
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Saint Nectaire	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
	Compote de pomme vanille														
ven 28 novembre	Tarte fromage	X	X	X											
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Boulette pois chiche poivrons cumin BIO		X												
	Mélange d'automne														
	Saint Paulin	X													

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 1 décembre au 7 décembre</b>															
lun 1 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Salade de boulgour à la californienne		X			X							X		
	Sauté de bœuf LR au curry	X											X		
	Haricots verts bio à l'ail														
	Cantal	X													
	Orange bio														
	Pomme BIO locale														
mar 2 décembre	Laitue et croûtons	X	X												
	Salade daïkon														
	Riz créole et base le lobia						X								
	Riz créole de camargue														
	Pointe de Brie	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mer 3 décembre	Perle du Nord vinaigrette aux noix					X	X								
	Salade de mâche														
	Chicken wings LR														
	Pommes smiles														
	Tomme de vache BIO	X													
	Emmental bio	X													
	Purée de pommes poires BIO														
	Purée de pommes bananes BIO														
jeu 4 décembre	Potage légumes bio	X													
	SAUCISSE DE TOULOUSE														
	Saucisse pure volaille		X												
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 5 décembre	Céleri râpé BIO enrobante échalote BIO	X		X		X					X		X		
	Carottes bio râpées					X									
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Choux romanesco														
	Pommes vapeur														
	Fraidou	X													
	Cake épeautre au citron	X	X	X											

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------



# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 8 décembre au 14 décembre</b>															
lun 8 décembre	Potage légumes bio	X													
	Viennoise de dinde		X												
	Petits pois saveur du midi														
	Edam Bio	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Poires BIO locales														
mar 9 décembre	Croisillon au fromage	X	X	X											
	Sauté de veau LR sauce charcutière					X							X		
	Haricots beurres persillés														
	Coulommiers	X													
	Compote de pomme vanille														
	Compote de pommes et abricots														
mer 10 décembre	Salade coleslaw rouge			X		X							X		
	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Purée de pommes de terre et pois cassé Bio	X													
	Camembert	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert au caramel seoune	X													
jeu 11 décembre	Laitue bio														
	Choucroute (porc)		X							X					
	Choucroute (sans porc)														
	Choucroute														
	Munster	X													
	Cake pain d'epices	X	X	X											
ven 12 décembre	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Salami et cornichons	X				X							X		
	Filet de lieu noir sauce orientale				X										
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pomme BIO locale														
	Orange bio														



# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 15 décembre au 21 décembre</b>															
lun 15 décembre	Chou chinois vinaigrette														
	Salade iceberg et oignons frits		X												
	Axoa de boeuf FR														
	Semoule bio		X								X				
	Pointe de Brie	X													
	Compote pomme-fraises bio														
	Compote de pommes BIO														
mar 16 décembre	Potage Dubarry	X													
	Poisson du marché sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Julienne de légumes et farfalles		X								X				
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Poires BIO locales														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 17 décembre	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Rôti de boeuf LR Orloff	X				X									
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Banane France RUP														
jeu 18 décembre	Terrine de saint jacques	X		X	X			X	X						
	Paupiette de veau sauce pain d'épice	X	X							X					
	Pom pin forestine		X												
	Entremet chocolat testif	X	X	X			X			X					
	Clémentine de Noël														
ven 19 décembre	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Salade chou chou BIO	X		X		X							X		
	Sauce à l'Indienne														
	Blé bio pilaf		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														