

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Du 03 au 07</p> <p><i>En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :</i></p> <p><i>Le topinambour</i></p>  <p><i>Le kiwi</i></p>  <p><i>Nous découvrons : L'Angleterre</i></p>  <p><i>Nous te souhaitons : Joyeux Noël!</i></p> 	<p> Sauté de bœuf gardian</p> <p> Pommes vapeur</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p> Salade de penne aux légumes</p> <p> Dos de colin sauce bonne femme</p> <p> de carottes et de topinambour</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p> Poulet rôti </p> <p> Epinards à la crème </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Paleron de bœuf</p> <p>Lentilles </p> <p> Pont l'éveque à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>Menus Angleterre</p> <p> Coleslaw </p> <p>Fish and chips</p> <p>(cabillaud pané et frites)</p> <p> Cake aux fruits confits</p>
<p>Du 10 au 14</p>	<p> Emincé de dinde au thym</p> <p>Brocolis sautés </p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Bœuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote (cornichon, câpres, oignons et mayonnaise)</p> <p> Escalope de dinde sauce tandoori </p> <p> Poêlée de légumes</p> <p>Compote </p>	<p> Potage de légumes </p> <p> Coquillettes bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Quiche aux oignons </p> <p> Colin sauce normande</p> <p> Purée de potiron </p> <p> Fruit de saison</p>
<p>Du 17 au 21</p>	<p> Chili haricots rouges et maïs</p> <p>Riz de camargue </p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Rôti de veau à la moutarde</p> <p> Petits pois </p> <p> Compote</p>	<p> Carottes râpées </p> <p> Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Blé</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade iceberg</p> <p> Raviolis au saumon fumé </p> <p>Pâtisserie au chocolat</p> <p>Clémentine</p>	<p>Tortillas de pommes de terre</p> <p> Haricots verts </p> <p>Fourme d'ambert à la coupe </p> <p> Fruit de saison</p>
<p>Du 24 au 28</p> <p>Vacances de Noël</p>	<p>Jambon blanc</p> <p> Coquillettes</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p> <p>Noël</p>	<p>Batavia</p> <p>Brochette de poisson sauce basilic</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Clémentine</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce méridionale </p> <p> Carottes à l'huile d'olive Fromage à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Dos de colin sauce safranée</p> <p> Polenta crémeuse</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)