



Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison" et préparés à la cuisine centrale. La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)



Vacances scolaires de Noël
Semaines 52 et 1

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 48 du 26 au 30 novembre	Semaine 49 du 3 au 7 décembre	Semaine 50 du 10 au 14 décembre	Semaine 51 du 17 au 21 décembre	Semaine 2 du 7 au 11 janvier 2019
LUNDI	Céleri rémoulade Spaghettis bolognaise (SV Spaghettis & brocolis) Camembert Compote Pain farine bio	Chou fleur vinaigrette Tadjine de Boulette d'agneau (SV Boulette de soja) Semoule Carré frais Ananas et Mangue en salade Pain farine bio	Salade niçoise Goulash de bœuf (SV Falafels) Tortis Bleu Compote Pain farine bio	Salade d'Ebly Cuisse de poulet rôti (SV Crousti au fromage) Salsifis gratinés Yaourt Poire Pain farine bio	Epiphanie Betteraves vinaigrette Bœuf braisé (SV steak soja) Coquillettes Fromage blanc Galette des rois Pain farine bio
MARDI	Repas avec 1 composant bio Salade de P. de T. Cordon bleu de poulet (SV Valess Pâné moelleux) Haricots verts Fromage bio Orange Pain farine bio	Endives dès de fromage Saucisse (SP Godiveau de Volaille/ SV Crozets) Lentilles Yaourt Fruits au sirop Pain farine bio	Feuilleté au fromage Rôti de dindonneau sauce chasseur (SV œuf dur) Gratin de courge Petit suisse Banane Pain farine bio	Salade verte Diot de Savoie (SP sauc. Volaille/ SV nuggets soja) Gratin de Crozets St Moret Flan nâpé caramel Pain farine bio	Taboulé à la tomate Œuf dur Epinards et croûtons Emmental Riz au lait Pain farine bio
JEUDI	Salade verte Paleron braisé (SV pâné fromager) Carottes/ Petits pois Fromage blanc Moelleux chocolat Pain farine bio	La Bourgogne Gougère au fromage Bœuf bourguignon (SV haricots blanc à la tomate) Râgoût de petits légumes Fromage de Bourgogne Cake aux poires Pain farine bio	Salade verte Jambon braisé en sauce (SP jambon dinde/ SV steak soja) Gratin Dauphinois St Marcellin de chez Rochas Paris-Brest Pain farine bio	Repas de Noël Terrine de Noël (SV quiche à l'oignon) Veau sauce aux cèpes (SV falafel) Pommes noisettes Buche de Noël Clémentine- Papilottes Pain farine bio	Céleri rémoulade Sauté de porc aux olives (SP sauté de dinde/SV rosté de légumes) Purée Fromage à la coupe Crème Catalane Pain farine bio
VENDREDI	Macédoine de légumes Colin sauce ciboulette (VG œuf dur béchamel) Riz pilaf Fromage à la coupe Kiwi Pain farine bio	Carottes râpées Moule marinière (VG omelette) P.de T. rissoles Brie Mousse chocolat Pain farine bio	Salade de riz Calamars à la romaine (VG valess pâné moelleux) Chou fleur gratiné Tartare Pomme Pain farine bio	Coleslaw Blanquette de poisson (VG haricots rouge à la tomate) Riz safrané Tomme noire Liégeois aux fruits Pain farine bio	Pizza au fromage Merlu sauce citron (VG riz) Gratin de brocolis Yaourt Orange Pain farine bio

Légende des couleurs

SP: sans porc
SV: sans viande
VG: sans viande et sans poisson

Crudités et fruit cru
Légumes et cuidités
Autre dessert base fruits cuits
Féculent / céréales/ lég.secs

Viande poisson entrées protidiques
Fromages
Laitage et desserts lactés
Autres

Repas à thème

"Saveurs du monde"
"Saveurs terroirs"
Autres repas thèmes ou fêtes
"repas de fêtes"

Les viandes

Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France

Repas avec 1 composant bio

1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain

