

Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Mercredi 6 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Bébés				
Bœuf Colin Purée de haricots verts Bio Floraline Purée de carottes Bio complément Yaourt nature	Colin MSC Purée de panais Bio Purée de pommes de terre Purée de carottes Bio complément Notre purée de fruits Bio	Œuf Bio Purée d'épinards Bio Purée de patates douces Bio Purée de carottes Bio complément Petit suisse nature	Bœuf Colin Purée de petits pois Bio Floraline Purée de carottes Bio complément Purée de fruits bio	Merlu MSC Purée de potirons Bio Purée de pommes de terre Purée de carottes Bio complément Fromage blanc nature
Moyens				
Bœuf Colin Carottes Bio aux oignons Blé Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Colin MSC Coquillettes Panais Bio à la parmesane Emmental à la coupe Notre purée de fruits Bio	Œuf Bio Epinards Bio moulinés Patates douces Bio Vache picon Fruit Bio de saison	Bœuf Colin Riz IGP Petits pois Bio Yaourt nature Fruit Bio de saison	Merlu MSC Purée de potirons Bio et pommes de terre Edam Fruit Bio de saison
Grands				
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Pamplemousse bio Rôti de porc au jus <i>Filet de colin meunière et citron</i> Coquillettes Emmental à la coupe Notre purée de fruits Bio	Salade de pommes de terre levantine  Œuf dur Bio Epinards bio moulinés Vache picon Fruit Bio de saison	Soupe de légumes bio Axoa de bœuf <i>Axoa de pois</i> Riz IGP Yaourt nature Fruit Bio de saison	Salade de blé au pesto rouge Parmentier de merlu à la purée de potirons bio Edam Fruit Bio de saison



Nos Viandes sont 100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Bébés				
<p>Colin MSC</p> <p>Purée de topinambours Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Purée de choux fleur Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Colin</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée d'épinards Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Notre purée de fruits Bio</p>
Moyens				
<p>Colin MSC</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Topinambours Bio à la crème</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Bœuf</p> <p>Colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Potirons Bio à la crème</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Notre purée de fruits Bio</p>
Grands				
<p>Soupe crecy bio</p> <p>Colin MSC sauce crème</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Salade de riz IGP à la tapenade</p> <p>Notre fritatta Bio aux champignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de coquillettes au pesto rouge</p> <p>Sauté de dinde Label rouge au jus</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre clafoutis aux légumes</p> <p>Steak haché</p> <p>Colin aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Chou blanc bio vinaigrette</p> <p>Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Notre purée de fruits Bio</p>



Pour un meilleur apport nutritionnel
Nos huiles végétales (olive, tournesol, colza) sont variées

Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Bébés				
<p>Boeuf Colin</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée d'épinards Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits bio</p>
Moyens				
<p>Boeuf Colin</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Blé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p>Potirons Bio persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Risotto IGP</p> <p>de colin MSC</p> <p>Panais Bio à la crème</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Notre fondant chocolat - spéculoos et sa chantilly</p> <p>Friandises de Noël et clémentine bio</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Semoule</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Grands				
<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Notre omelette soufflée au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p> Betteraves bio</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleri bio vinaigrette</p> <p>Risotto IGP</p> <p>de colin MSC</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Noël!</p> <p>Velouté estérel bio</p> <p>Rôti de dinde Label rouge sauce cèpes</p> <p>Saumon sauce cèpes</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Notre fondant chocolat - spéculoos et sa chantilly</p> <p>Friandises de Noël et clémentine bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

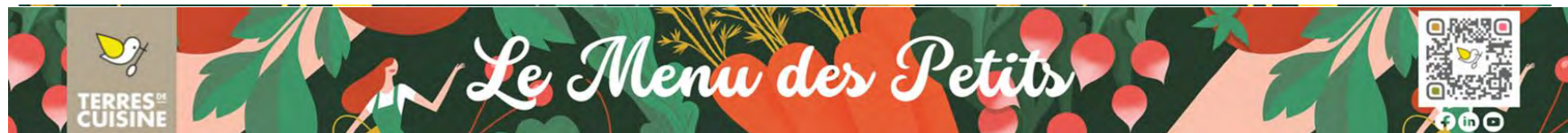




95 % de nos pâtes sont produites en France

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**





Lundi 25 Décembre	Mardi 26 Décembre	Mercredi 27 Décembre	Jeudi 28 Décembre	Vendredi 29 Décembre
Bébés				
	<p>Saumon MSC</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée de petits pois Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Bœuf</p> <p>Colin</p> <p>Pur de brocolis Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>
Moyens				
	<p>Saumon MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Potirons Bio à l'huile d'olive</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Colin</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Bœuf</p> <p>Colin</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>
Grands				
FERIE	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Terrine de saumon</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Sauté de dinde label rouge à la provençale</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Soupe de légumes bio</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de riz IGP aux légumes</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>



Nos filets de poisson sont 100% labélisés MSC pêche durable



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.