

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 DÉCEMBRE Tomates Fondant de bœuf sauce tomate Filet de colin sauce citron Ecrasé de pommes de terre maison Cantal Salade de fruits frais Pain de campagne et beurre Fruit de saison	3 DÉCEMBRE MENU BIO Laitue iceberg Raviolis aux légumes Raviolis bœuf Yaourt au sirop d'érable Pancake Baguette et fromage fondu Fruit de saison	4 DÉCEMBRE Crêpe au fromage Filet de bar sauce citron Flan de courgettes Danonino Fruit de saison Pain au lait et confiture Jus de fruits	5 DÉCEMBRE Pomelos Cassoulet*** Saucisses végétales Haricots coco Saint Bricet Mousse danette Gaufre et compote Fruit de saison	6 DÉCEMBRE Potage de légumes Cordon bleu Nuggets de poisson Duo de carottes Bûche mi-chèvre Gâteau de semoule Baguette et chocolat Fruit de saison
9 DÉCEMBRE Taboulé Gigot d'agneau aux herbes Saumonette Haricots beurre Cantafrais Flamby Pain viennois et confiture Fruit de saison	10 DÉCEMBRE MENU BIO Betteraves Emincé de volaille Omelette Macaronis Edam Fruit de saison Pain de mie et fromage fondu Compote gourde	11 DÉCEMBRE Salade verte saucisses végétales Epinards et pommes de terre en gratin Yaourt aromatisé Fruit de saison Quatre quart et pâte à tartiner Yaourt à boire	12 DÉCEMBRE MENU CRÉOLE Achard de légumes Colombo de poulet Boulette végétale à la créole Riz créole Tomme blanche Perle de lait coco Pain de campagne et beurre Fruit de saison	13 DÉCEMBRE Bouillon de légumes et pâtes alphabet Filet de poisson meunière Fricadelle Poêlée de légumes Président** à tartiner Mœlleux choco crème anglaise Baguette et chocolat Fruit de saison
16 DÉCEMBRE Saucisson sec Sauté de veau à l'ancienne Œuf dur Gratin de blettes et pommes de terre Danonino Fruit de saison Baguette et fromage Jus de fruit	17 DÉCEMBRE Potage de légumes Dos de colin sauce à l'aneth Rôti de dinde sauce forestière Riz basmati Mimolette Fruit de saison Brioche et confiture Compote en gourde	18 DÉCEMBRE MENU BIO Salade coleslaw Bolognaise de lentilles Papillons Yaourt Clémentine Quatre quart et chocolat Lait	19 DÉCEMBRE REPAS DE NOËL Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	20 DÉCEMBRE Tomates Steak végétal Galopin de veau Printanière de légumes Tomme blanche Panna cotta fruits rouges Gaufre et yaourt à boire Fruit de saison
23 DÉCEMBRE Salade verte vinaigrette Merguez Légumes couscous et semoule Saint Paulin Cocktail de fruits Barre de céréales et yaourt à boire / Fruit de saison	24 DÉCEMBRE Salade de pommes de terre Œufs durs florentine Epinards Galet de la Loire Fruit de saison Pain aux céréales et chocolat Compote en gourde	25 DÉCEMBRE Férié	26 DÉCEMBRE Carottes râpées Filet de hoki sauce crevettes Coquillettes Kiri Fromage blanc sur lit de fruits Pain au lait et confiture Fruit de saison	27 DÉCEMBRE Potage de légumes Steak haché Ketchup maison Pommes grenaille Smoothie à la fraise Galettes Saint Michel Baguette et chocolat Compote de fruits

Inscriptions avant le 25 novembre

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

Production locale.

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 DÉCEMBRE Tomates Fondant de bœuf sauce tomate Ecrasé de pommes de terre maison Cantal Salade de fruits frais Pain de campagne et beurre Fruit de saison	3 DÉCEMBRE MENU BIO Laitue iceberg Raviolis aux légumes Yaourt au sirop d'érable Pancake Baguette et fromage fondu Fruit de saison	4 DÉCEMBRE Crêpe au fromage Filet de bar sauce citron Flan de courgettes Danonino Fruit de saison Pain au lait et confiture Jus de fruits	5 DÉCEMBRE Pomelos Cassoulet*** Haricots coco Saint Bricet Mousse danette Gaufre et compote Fruit de saison	6 DÉCEMBRE Potage de légumes Cordon bleu Duo de carottes Bûche mi-chèvre Gâteau de semoule Baguette et chocolat Fruit de saison
9 DÉCEMBRE Taboulé Gigot d'agneau aux herbes Haricots beurre Cantafrais Flamby Pain viennois et confiture Fruit de saison	10 DÉCEMBRE MENU BIO Betteraves Emincé de volaille Macaronis Edam Fruit de saison Pain de mie et fromage fondu Compote gourde	11 DÉCEMBRE Salade verte saucisses végétales Epinards et pommes de terre en gratin Yaourt aromatisé Fruit de saison Quatre quart et pâte à tartiner Yaourt à boire	12 DÉCEMBRE MENU CRÉOLE Achard de légumes Colombo de poulet Boulette végétale à la créole Riz créole Tomme blanche Perle de lait coco Pain de campagne et beurre Fruit de saison	13 DÉCEMBRE Bouillon de légumes et pâtes alphabet Filet de poisson meunière Poêlée de légumes Président** à tartiner Mœlleux choco crème anglaise Baguette et chocolat Fruit de saison
16 DÉCEMBRE Saucisson sec Sauté de veau à l'ancienne Gratin de blettes et pommes de terre Danonino Fruit de saison Baguette et fromage Jus de fruit	17 DÉCEMBRE Potage de légumes Dos de colin sauce à l'aneth Riz basmati Mimolette Fruit de saison Brioche et confiture Compote en gourde	18 DÉCEMBRE MENU BIO Salade coleslaw Bolognaise de lentilles Papillons Yaourt Clémentine Quatre quart et chocolat Lait	19 DÉCEMBRE REPAS DE NOËL Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	20 DÉCEMBRE Tomates Steak végétal Printanière de légumes Tomme blanche Panna cotta fruits rouges Gaufre et yaourt à boire Fruit de saison
23 DÉCEMBRE Salade verte vinaigrette Merguez Légumes couscous et semoule Saint Paulin Cocktail de fruits Barre de céréales et yaourt à boire / Fruit de saison	24 DÉCEMBRE Salade de pommes de terre Œufs durs florentine Epinards Galet de la Loire Fruit de saison Pain aux céréales et chocolat Compote en gourde	25 DÉCEMBRE Férié	26 DÉCEMBRE Carottes râpées Filet de hoki sauce crevettes Coquillettes Kiri Fromage blanc sur lit de fruits Pain au lait et confiture Fruit de saison	27 DÉCEMBRE Potage de légumes Steak haché Ketchup maison Pommes grenaille Smoothie à la fraise Galettes Saint Michel Baguette et chocolat Compote de fruits

Inscriptions avant le 25 novembre

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

Production locale.

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.