



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12	SAMEDI 7/12	DIMANCHE 8/12
<p>Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i></p>	<p>Poireaux à la vinaigrette <i>Poireaux locaux</i></p> <p></p>	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p></p>	<p>Courgettes râpées au basilic</p> <p></p>	<p>Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i></p>	<p> Salade de rollmops aux deux pommes <i>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i></p>	<p>Segments de pomelos* et sucre</p>
<p>Sauté de veau à la catalane</p> <p> </p> <p>Purée de céleri <i>Céleri local</i></p> <p></p>	<p>★</p> <p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Couscous <i>A la semoule BIO</i> <i>Barquette de sauce supplémentaire</i></p> <p> </p>	<p>Quiche océane maison <i>(saumon, moules)</i></p> <p> </p> <p>Salade de mâche</p>	<p>Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i></p> <p> </p> <p>Frites <i>Mc Cain</i></p>	<p>Aile de raie aux câpres <i>Barquette de sauce supplémentaire</i></p> <p></p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p></p>	<p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Endives au jambon Label Rouge</p> <p> </p>	<p>★</p> <p>Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i></p> <p> </p> <p>Pâtes BIO macaronis et emmental râpé</p> <p></p>
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte		
Cantal AOP	Munster AOP	Saint Paulin	Brie	Montboissier	Coulommiers	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Opéra	Crème dessert au praliné	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Mousse au citron

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats maison sont signalés par



Les plats régionaux sont signalés par





Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12	SAMEDI 14/12	DIMANCHE 15/12
Salade coleslaw (Carottes locales et chou blanc râpés à la mayonnaise) 	Soupe à l'oignon 	Rillettes pur porc* et cornichon	Salade Di Palermo BIO (Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre) 	Salade d'endive à la vinaigrette Dosette de vinaigrette 	Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) 	Salade Dauphinoise (Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)
★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette au Reblochon de Savoie AOP Pommes de terre locales Salade de mâche	Cuisse de lapin sauce chasseur Pâtes BIO fusillis et emmental râpé 	Dos de colin-lieu sauce beurre blanc Barquette de sauce supplémentaire Fondue de poireaux Poireaux locaux	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry (Chou-fleur) 	Daube de bœuf (vbf) Polenta crémeuse 	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes 	Cuisse de canette façon grand-mère Carottes à la crème Carottes locales
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte		
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Riz au lait maison 	Fruit de saison	Tartelette tatin	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Liégeois au café

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats maison sont signalés par































Les plats régionaux sont signalés par





Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12	SAMEDI 21/12	DIMANCHE 22/12
<p>Céleri rémoulade <i>Céleri local</i></p> 	<p>Maquereau à la moutarde*</p>	<p>Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i></p> 	<p>Carottes râpées à l'orange <i>Carottes locales</i></p> 	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Bloc de foie gras de canard*</p>	<p>Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i></p> 	<p>Champignons à la grecque</p> 
<p>★ Blanquette de veau à l'ancienne</p>   <p>Riz BIO pilaf</p> 	<p>Cœur de merlu sauce basilic <i>Barquette de sauce supplémentaire</i></p>  <p>Brocolis</p> 	<p>Boudin blanc sauce Porto</p>   <p>Purée de butternut</p> 	<p>Gigot d'agneau juste rôti <i>Dosette de moutarde</i></p>   <p>Haricots blancs à la bretonne</p> 	<p>Civet de biche de Sologne sauce </p> <p>grand Veneur</p> <p>Gratin </p> <p>Dauphinois <i>Pommes de terres locales</i></p>	<p>Cuisse de pintade sauce normande</p>   <p>Salsifis</p> 	<p>Tajine de veau citron olives</p>   <p>Semoule BIO</p> 
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte		
Munster AOP 	Cantal AOP 	Mimolette	Saint Paulin	Roquefort	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite et confiture <i>Pomme locale</i> 	Salade de fruits frais 	Ile flottante	Fruit de saison	Bûchette de Noël	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats maison sont signalés par



Les plats régionaux sont signalés par



DEJEUNER						
LUNDI 23/12	MARDI 24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12	SAMEDI 28/12	DIMANCHE 29/12
Saucisson à l'ail* et cornichon	Salade de penne à la Romana BIO <i>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</i>	NOËL <i>Salle de restaurant fermée</i> <i>Repas en barquettes individuelles</i> Bloc de foie gras de canard*	Velouté de potimarron <i>Potimarron local</i>	REPAS DU NOUVEL AN Pâté en croûte Richelieu supérieur au filet d'oie	Crêpe* aux champignons	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Rôti de bœuf sauce poivre (vbf)	Filet de saumon sauce hollandaise <i>Barquette de sauce supplémentaire</i>	Civet de biche de Sologne sauce grand Veneur	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Filet de daurade royale au beurre blanc champenois Mousseline de patate douce à la coriandre et au gingembre	Saucisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i>	Sauté d'agneau au curry
Endives braisées	Mousseline d'épinards	Gratin Dauphinois <i>Pommes de terres locales</i>			Chou vert braisé	Riz BIO pilaf
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Roquefort	Brie	Comté AOP	Chèvre	Montboissier
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Bûchette de Noël	Yaourt aux fruits	Dôme caramel	Fruit de saison	Crème renversée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats maison sont signalés par



Les plats régionaux sont signalés par

