



FR
38 559 002
CE

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Vacances scolaires de fin d'année semaine 52 et 53 du 21 décembre au 3 janvier

	Semaine 48 du 23 au 27 novembre	Semaine 49 du 30/11 au 4 décembre	Semaine 50 du 7 au 11 décembre	Semaine 51 du 14 au 18 décembre	Semaine 1 du 4 au 8 janvier
Lundi	23 # Salade de haricots verts à l'échalote Bœuf braisé au jus (SV/VG Lentilles au jus) Gnocchis Fromage blanc Banane Pain farine bio	# Repas avec 1 composant bio Salade de pomme de terre sauce tartare aux herbes Sauté de poulet safrané (SV/VG Steak boulgour-millet) Poêlée brocoli & chou-fleur Petit suisse Kiwi bio Pain farine bio	7 # Betteraves mimosa Bœuf bourguignon (SV/VG Steak haché végétal au jus) Purée de pomme de terre Camembert Mandarine Pain farine bio	14 # Salade de riz Veau forestier (SV/VG Boulette de flageolets) Gratin de butternut Petit suisse Poire Pain farine bio	4 # Terrine de légumes Filet de colin aux 2 moutardes (VG Omelette aux 2 moutardes) Gratin dauphinois Fromage à la coupe local Kiwi Pain farine bio
Mardi	24 # Salade de pâtes au comté Beignet de poisson (VG Falafels) Courgette sautée Vache qui rit Raisin Pain farine bio	1 # Repas VG Salade de lentilles féta Nuggets de blé croustillant Ratatouille Yaourt Pomme Pain farine bio	8 # Repas VG Chou rouge & carotte rapés Œuf dur Epinards béchamel & croutons Fromage à la coupe local Gâteau au yaourt Pain farine bio	15 # Salade verte aux noix Gratin de fruits de mer (VG Lentilles poêlées aux oignons) Quenelles St Nectaire Compote de pêche Pain farine bio	5 # Salade de ébly Cordon bleu (SV/VG Nugget's de blé) Haricots verts persillés Fromage de brebis Pomme Pain farine bio
Judi	26 # Repas Thanksgiving Salade verte & cheddar Sauté de dinde aux châtaignes (SV/VG Boulette de soja) Purée pdt potimarron Crème anglaise Brownies Pain farine bio	3 # Menu savoyard Salade d'endives Diot aux oignons (SP/SV/VG Poêlée de haricots blancs aux oignons) Gratin de crozets Reblochon Poire au sirop-crème de marron Pain farine bio	# # Salade verte Cuisse de canard façon laquée (SV/VG Pois chiches à la paysanne) Riz pilaf Fromage blanc Liégeois vanille Pain farine bio	17 # Repas de Noël Terrine de Noël Sauté de volaille à la crème de cèpes (SV/VG Steak haché végétal sauce cèpes) Pomme noisette Bûche maison Clémentine & papillote Pain farine bio	7 # Menu Epiphanie Salade d'endives à l'emmental Sauté de bœuf aux carottes (SV/VG Poêlée de lentilles aux carottes) Mélange boulgour quinoa Yaourt Galette des rois Pain farine bio
Vendredi	27 # Repas VG Carottes râpées Omelette aux légumes d'hiver Trio de riz Fromage à la coupe local Compote de pomme Pain farine bio	4 # Repas VG Céleri rémoulade Filet de cabillaud sauce agrume (VG Omelette sauce tomate) Semoule Carré frais Crème dessert chocolat Pain farine bio	# # Friand au fromage Filet de merlu meunière (VG Pané de blé) Duo de carottes persillées St Môret Salade de fruits frais Pain farine bio	18 # Repas VG Tarte aux poireaux Raviolis ricotta - épinards sauce oseille Fromage râpé Banane Pain farine bio	8 # Repas VG Remoulade de chou & carotte Boulette de soja sauce tomate Spaghettis Fromage râpé Ananas au sirop Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème		Les viandes	
SP: sans porc	VG: sans viande et sans poisson	"Saveurs du monde"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France	
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiennes, protéines végétales	"Saveurs terroirs"	1 fois/semaine un repas VG	Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)	
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Plats fabrication maison	
Légumes et cuidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée	Label rouge	
				Ecolabel pêche durable (écocertifié)	

LES FETES DE FIN D'ANNEE



ensemble!
Les fêtes de fin d'année sont à des dates différentes selon les pays, les religions, les traditions mais leur rôle initial est le même: se réunir et partager !
Belles fêtes de fin d'année à tous!



