



Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 09 décembre au 17 Janvier 2025

Lundi 09/12/24

Salade de blé, maïs et tomates 10,12
Sauté de porc à la moutarde VF
3,6,7,9,10
Carottes 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 10/12/24

Betteraves râpées vinaigrette 10,12
Brandade de poisson AT 4,7

Fromage blanc 7
Crème de marrons

Jeudi 12/12/24

Œuf mayonnaise 3,10,12
Blanquette de dinde VF 1,3,7,9
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Fromage 7
Salade de fruits

Vendredi 13/12/24

Velouté de citrouille 7
Crêpe au fromage 1,3,7
Salade verte 10,12
Ile flottante 3,7

Lundi 16/12/24

Salade de pommes de terre 10,12
Cabillaud sauce agrumes AT
1,2,3,4,7,9,14
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 17/12/24

Salade d'endives aux noix 8,10,12
Polenta crémeuse au fromage 7

Crème à la pêche 7
Petite galette 1,3,7

Jeudi 19/12/24

Repas de fin d'année



Vendredi 20/12/24

Sardine à la tomate 4
Saucisses de Strasbourg
Lentilles
Fromage 7
Fruit

Lundi 06/01/25

Betteraves vinaigrette 10,12
Gnocchis sauce aurore 1,7

Crème praliné 7,8

Mardi 07/01/25

Soupe de légumes à la vache qui rit 7
Saumonette sauce citron AT
1,2,3,4,7,9,14
Chou-fleur 7
Fruit

Jeudi 09/01/25

Chou blanc au gouda 7,10,12
Haché de bœuf à la tomate VF 12
Pâtes 7
Compote

Vendredi 10/01/25

Salade d'endives 10,12
Sauté de poulet au pesto VF 1,7,8
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Roulé au nutella 1,3,8

Lundi 13/01/25

Pâté de foie
Colin sauce dieppoise AT 2,3,4,7,9,10

Haricots beurre 1,3,6,7,9,10
Fromage 7
Fruit

Mardi 14/01/25

Carottes râpées 10,12
Roti de bœuf VF

Pommes rissolées
Liégeois chocolat 7

Jeudi 16/01/25

Terrine de poisson 3,4,7
Sauté de porc aux champignons 1,3,7,9
Garniture de légumes 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 17/01/25

Salade verte 10,12
Feuilleté au fromage 1,7
Yaourt à la fraise 7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.