



je cuisine
tu cuisines
il cuisine
elle cuisine
nous cuisinons
vous cuisinez
ils cuisinent
elles cuisinent



Conception CréAgi


- Repas à thème, fêtes calendaires
- Pêche durable
- Bio

Plats à base de porc

- Produit local**
Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale; AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)
- Fêtons les fêtes de fin d'année



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 4 au 8 décembre	RADIS ROSE AU BEURRE MIJOTÉ DE SOJA BIO POMMES DE TERRE GRENAILLE FRUIT DE SAISON HVE	CEUF DUR MAYONNAISE RÔTI DE DINDE FAÇON BLANQUETTE RIZ BIO FROMAGE AOP	SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE *ÉMINCÉ DE DINDE PIPERADE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON BIO	PIZZA AU FROMAGE FONDANT DE BŒUF SAVEUR EN OR CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY PAIN DE MIE CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE LIEU MSC À LA DIEPPOISE PÂTES BIO YAOURT LOCAL
Goûters	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON
Semaine du 11 au 15 décembre	SURIMI SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE AU POIVRE BROCOLIS BIO AUX OIGNONS PAIN AUX CÉRÉALES FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	TABOULÉ DE CHOU-FLEUR JAMBON BRAISÉ *JAMBON DE DINDE PENNE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES POULET LABEL ROUGE À L'HERBE DE PROVENCE POMMES DE TERRES RISSOLÉES PETIT SUISSE	PANAIS RAPÉS AU FROMAGE BLANC LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE BIO CAKE AU CHOCOLAT FAIT MAISON	VELOUTÉ POTIRON BIO PÊCHE DU JOUR RIZ BIO FROMAGE AOP
Goûters	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET MIEL FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
Semaine du 18 au 22 décembre	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE BIO HIVERNALE FROMAGE AOP	MACÉDOINE DE LÉGUMES NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO PAIN DE SEIGLE FRUIT DE SAISON HVE	SALADE BIO FROMAGÈRE ESCALOPE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES BIO YAOURT AROMATISÉ	REPAS DE FIN D'ANNÉE 	TARTE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON MSC RIZ BIO FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ
Semaine du 25 au 29 décembre	FÉRIÉ	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE CARBONARA DE LÉGUMES PÂTES BIO FRUIT DE SAISON HVE	SAUCISSON À L'AIL *SURIMI QUICHE LORRAINE AU JAMBON DE DINDE SALADE VERTE BIO YAOURT AROMATISÉ	CHOU BLANC AU CURRY SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE TOMATE ET BASILIC SEMOULE BIO FROMAGE AOP	POTAGE AUX LÉGUMES BIO PÊCHE DU JOUR POMMES DE TERRE LOCALES AUX PETITS LÉGUMES PAIN COMPLET FRUIT DE SAISON BIO
Goûters		PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET MIEL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT LAIT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.