

LUNDI 17-déc.	LUNDI 24-déc.	LUNDI 31-déc.	LUNDI 7-janv.	LUNDI 14-janv.
 Duo de céleri et choux-rouges rémoulade Pavé de colin sauce hollandaise Riz Arlequin Rondelé aux fines herbes Pomme "BIO" 	Vacances scolaires Centres de loisirs fermés	Vacances scolaires Centres de loisirs fermés	"C'est la rentrée" Salade mêlée et raisin secs Fishburger <<<<<<>>>>>> Fromage blanc aromatisé sirop de fraise Galette des Rois	Rillettes de sardines Poulet basquaise Riz créole Camembert Clémentine 
MARDI 18-déc.	MARDI 25-déc.	MARDI 1-janv.	MARDI 8-janv.	MARDI 15-janv.
Menu végétarien Salade frisée & dés de fourme Steak de boulgour et millet à l'orientale  Carottes parisiennes Pain de miel (fabrication locale)	Férié	Férié	 Taboulé de choux fleurs  Sauté de veau aux olives Semoule Emmental Millefeuille	Pâté de campagne Médaillon de merlu sauce normande Purée de potiron Samos  Pomme "BIO" 
MERCREDI 19-déc.	MERCREDI 26-déc.	MERCREDI 2-janv.	MERCREDI 9-janv.	MERCREDI 16-janv.
Salade de pâtes Omelette basquaise Beignets de choux-fleurs Petit suisse sucré Fruits secs	Centres de loisirs fermés	Concombres fêta basilic Sauce bouchée à la reine et tagliatelles Compote	Potage de légumes de saison  Rôti de dinde sauce moutarde Gratin de courgettes et pommes de terre Brebis crème  Pomme verte "BIO" 	Menu végétarien Salade mêlée vinaigrette  Nuggets de blé Pommes dauphines Yaourt nature sucré "BIO"  Madeleine
JEUDI 20-déc.	JEUDI 27-déc.	JEUDI 3-janv.	JEUDI 10-janv.	JEUDI 17-janv.
Repas de Noël Feuilleté croissant emmental Rôti de dinde aux marrons Pommes forestines Bûche de Noël, clémentine  & sa surprise	Carottes râpées, vinaigrette Raclette montagnarde et sa charcuterie Crème dessert vanille "BIO"	Consommé de légumes au vermicelle Sauté de poulet Petits pois carottes Ananas	Menu élaboré par les enfants du MAV Salade Iceberg et betteraves vinaigrette  Oeufs brouillés et bacon Coquillettes Ile flottante	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Petits pois carottes St Moret  Orange 
VENDREDI 21-déc.	VENDREDI 28-déc.	VENDREDI 4-janv.	VENDREDI 11-janv.	VENDREDI 18-janv.
 Crème Dubarry Rôti de porc aux champignons Poêlée de légumes Cantal Banane	Sardine à l'huile Crêpe jambon fromage Haricots beurre persillés et pommes au four  Clémentine 	Jambon blanc Brandade de poisson "maison" <<<<<<>>>>>> Brie  Orange 	Salade waldorf (céleri, pomme, raisin) Moules marinières Potatoes Tome noire  Poire 	Consommé de légumes au vermicelle Pot au feu  et ses légumes frais  Rondelé Ananas

Le plan alimentaire est validé par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

* Tous les légumes et féculents sont additionnés de beurre (LA). Ils seront servis nature, ou avec de l'huile d'olive pour les enfants allergiques


* Les sauces qui accompagnent les plats sont proposées à part

* Tous nos potages sont cuisinés à base de légumes frais

* Nos vinaigrettes sont fabriquées à base d'huile de tournesol, d'olives ou de colza, de la moutarde (MO) et du vinaigre de vin.



Issus de l'agriculture biologique.

Produit de saison 



Plats sans protéine animale

Filière Bleu Blanc Cœur 



Viande bovine française et régionale 