



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 10 décembre	Mardi 11 décembre	Mercredi 12 décembre	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
radis beurre	carottes (AB) vinaigrette (RN)	maquereau moutarde	paté de campagne (RN)	salade iceberg croûtons et maïs (AB)
navarin (VF)	chili con carne	rôti de porc (AB) sauce curry	roulade de volaille (VF)	sauté de veau Normand (RN) sauce paprika
haricots verts (AB) et boulgour (AB)	riz (AB)	rôti de dinde (LR)	filet de poisson (RN) sauce arlequin	flageolets et carottes (RN)
yaourt nature sucré (RN) ferme des peupliers	emmental	pommes rissolées (RN) batonnets	purée de céleri (AB)	la meulh normande (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnill
brownies maison (*)	salade de fruits maison	fromage blanc sucré (AB) Ferme du Beffroi	tome de Bray (AB) Ferme La Quesne	pomme (RN)
		purée de poires (AB)	clementine	
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (AB)</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop de menthe</i>	<i>clémentine, sapin au chocolat, lait chocolaté</i>	<i>quatre quart (AB), jus d'orange</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop grenadine</i>



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 17 décembre	Mardi 18 décembre	Mercredi 19 décembre	Jeudi 20 décembre	Vendredi 21 décembre
céleri (AB) remoulade	potage de légumes (céleri carottes pomme de terre) (AB)	salade de pâte (AB) au thon	<i>Repas de fin d'année, jus de pomme (RN) aux fruits rouges</i>	salade indienne (raisin sec tomate chou blanc dés de dinde pomme)
tajine de boeuf (AB) aux abricots et ses légumes	rôti de veau normand (RN) sauce normande	sauté de veau Normand (RN) sauce paprika	salade festive au saumon fumé	omelette nature (AB)
semoule (AB)	pépinettes	purée de butternut (RN)	rôti filet de dinde (LR) aux marrons	coquillettes (AB) et sauce tomate
camembert (AB)	brie (RN)	yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	gratin dauphinois (RN) et mousseline de carottes (AB)	pont l'évêque (RN) Ferme de Saint-Philbert des champs
purée pomme fraise	banane	kiwi	Saint-Bray (AB) Ferme de la Quesne	pomme (AB)
			bûche de Noël maison - personnage au chocolat - clémentine	
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, lait (AB)</i>	<i>yaourt nature sucré (RN), gaufre</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus de pommes (RN)</i>	<i>barre bretonne, jus d'orange</i>	<i>banane, madeleine, sirop de cassis</i>