






	Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Entrées	Salade iceberg Thon <i>Poissons</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage de légumes variés <i>Céleri</i>	Radis roses en rondelles Sauce fromage blanc citronnée <i>Lait</i>	Betteraves	LOCAL- SALADE COLESLAW (FRAIS) (ASST OK) <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Paupiette de veau au jus <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pdt fraîche et paprika) <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons, Soja</i>	Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Ravioli pur boeuf	Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) <i>Gluten, Lait, Poissons, Sulfites</i>
Garnitures	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>		Frites au four		Semoule <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Vache qui rit <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP  <i>Lait</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>
Desserts	Choux à la crème <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit	Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice <i>Lait</i>	Compote de pommes allégée en sucre	Purée de pommes locales du chef

	Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Entrées	Salade de blé aux petits légumes <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Endives locales croûtons <i>Gluten, Lait</i> Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte BIO  et dés d'emmental <i>Lait</i>	Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de betterave locale
Plats	Sauté de dinde locale sauce façon grand-mère <i>Lait, Sulfites</i>	Saucisse de volaille façon chipolatas Rougail de saucisses locales*	Sauté de boeuf local Sauce façon cervoise	Crispidor à l'emmental <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites</i>	Pavé de Merlu PDU sauce potiron, citron épices <i>Gluten, Lait, Poissons</i> 
Garnitures	Haricots verts persillés	Riz	Torti local <i>Gluten</i>	Epinards branches BIO à la béchamel  <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Purée de potiron (pdt locale) <i>Lait</i>
Produits Laitiers	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Fraidou <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Flan à la vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Fruit BIO 	Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	Fruit local

	Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Entrées	LOCAL - CHOU ROUGE (FRAIS) (ASST OK) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de riz composée <i>Moutarde, Sulfites</i>	Guacamole <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>		LOCAL - CELERI REMOULADE (FRAIS) (ASST OK) <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Boulette de soja tomatée <i>Soja</i> sauce façon orientale	CORDON BLEU DE VOLAILLE <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Chips de maïs Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale) <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Thon à la tomate et au basilic <i>Poissons</i>
Garnitures	Légumes couscous et semoule <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Carottes locales			Coquillettes BIO <i>Gluten</i> 
Produits Laitiers	Petit Cotentin <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i> 		Yaourt nature <i>Lait</i>
Desserts	Purée de pommes locales du chef	Fruit	Pâtisserie		Fruit local

	Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
Entrées	Salade de pommes de terre locales <i>Moutarde, Sulfites</i>	Terrine de poisson <i>Lait, Oeufs, Poissons</i> Sauce cocktail <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>		Velouté de butternut locale et vache qui rit <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Endives locales dés de mimolette <i>Lait</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local Sauce hongroise <i>Lait</i>	SUPREME PINTADE		LASAGNE CHEVRE,EPINARDS <i>Gluten, Lait</i>	Poisson pané frais <i>Gluten, Poissons</i> et quartier de citron
Garnitures	Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre) <i>Céleri, Soja</i>	 Purée provençale du chef <i>Céleri, Lait</i>			Carottes locales
Produits Laitiers	Fourme d'ambert AOP <i>Lait</i>	 Petit trôu ail et fines herbes <i>Lait</i>		Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>
Desserts	Fruit BIO	 Bûche au chocolat de Noël		Fruit local	Mandarinier du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>

	Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 01 Janvier	Jeudi 02 Janvier	Vendredi 03 Janvier
Entrées	Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartines de saumon <i>Lait, Poissons</i> Pain navette <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>		LOCAL - POTAGE CRECY (FRAIS) <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	LOCAL - CHOU ROUGE (FRAIS) (ASST OK) <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Steak haché de veau issu LBR au jus	Poulet rôti		Fondant au fromage de brebis du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	
Garnitures	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) <i>Lait</i>	Gratin dauphinois <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>		sur lit de salade verte	Purée de potiron (pdt locale) <i>Lait</i>
Produits Laitiers	Neuville cendré <i>Lait</i>	Petit louis <i>Lait</i>		Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Pont l'Evêque AOP <i>Lait</i> 
Desserts	Fruit local	Cake au chocolat du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> et sa crème anglaise <i>Lait</i>		Fruit BIO 	Purée de pommes locales du chef