



MENU GRESSY

SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safranée	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Tartare nature	Petit moulu	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire vanille		
		Fruit 		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Vieilles vignes

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU GRESSY

SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron 	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées 
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée 	Cheddar	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner 		
		Compote de pommes		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

S/P: Sans Porc



MENU GRESSY

SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	REPAS DE NOËL 	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger		Pavé de colin à la tomate
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche	Banane sauce chocolat	Donuts		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat				Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plaf contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
				S/V: Poisson mariné

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Parc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc