











LUNDI 16/12

Potage tomate vermicelle 
 BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE
 SALADE VERTE AU JAMBON 
 ———
 POISSON BLANC A LA BORDELAISE
 GRILLADE DE PORC SAUCE ROBERT
 #
 ———
 POMME DE TERRE VAPEUR
 COURGETTES A LA TOMATE ET AU
 ROMARIN 
 ———
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 FROMAGE SAMOS
 ———
 COMPOTES ASSORTIES


MARDI 17/12

SURIMI MAYONNAISE
 AVOCAT ANTIBOISE 
 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 ———
 RAVIOLIS AU SAUMON
 CANNELONI BOLOGNAISE
 ———
 BROCOLIS À L'ANCIENNE 
 ———
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 FROMAGE BABYBEL ROUGE
 ———
 BANANE
 POMME GRANNY SMITH
 ———
 KIWI

MERCREDI 18/12

CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
 SECS 
 TRIO DE CELERI, NOIX ET POMMES
 GRANNY 
 SALADE VERTE AU MAIS 
 ———
 CHIPOLATAS
 ANDOUILLETTE
 CABILLAUD SAUCE NORMANDE 
 ———
 BLE 
 RATATOUILLE
 ———
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE
 ———
 POIRE CONFERENCE
 ———
 POMME FUJI

JEUDI 19/12

FOIE GRAS, PAIN D'EPICE ET CHUTNEY DE POMME CALVA
 SAUMON FUME, BEURRE, CITRON ET BLINIS
 ———
 CALAMAR A L'ARMORICAINE
 Cuisse de canard confite
 ———
 POMME DE TERRE GRENAILLE AU SEL DE GUERANDE
 POELEE FORESTIERE ST HUBERT #
 ———
 YAOURT NATURE SUCRE BIO 
 FROMAGE BOURSIN NATURE
 FROMAGE CAMEMBERT
 FROMAGE ROQUEFORT
 ———
 BOULE DE NOEL AUX FRUITS ROUGES
 BUCHETTE PATISSIERE CHOCOLAT
 BUCHETTE PATISSIERE PRALINE
 NUAGE EXOTIQUE DOUCEUR
 SABLE CREMEUX GIANDUJA
 LITCHIS

VENDREDI 20/12

ENTRÉE DU JOUR
 ———
 PLAT DU JOUR
 ———
 LÉGUMES DU JOUR
 ———
 LAITAGES DU JOUR
 ———
 DESSERT DU JOUR

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison


LUNDI 16/12

VELOUTE DE LÉGUMES

SALADE GRECQUE 

COLIN SAUCE NAPOLITAINE 

SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE

HARICOTS BEURRE A LA
PORTUGAISE 

BLE 

FROMAGE EMMENTAL

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

GAUFRE DE BRUXELLE

MARDI 17/12

CROUSTADE DE POISSON FESTIVE

PAVE DE DAURADE SAUCE CHORON

SOT L'Y LAISSE DE POULET AU
MORILLE

GRATIN DAUPHINOIS 

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 

FROMAGE BRIE

COMTE

FROMAGE DE CHEVRE CENDRE

TOURBILLON AUX FRUITS ROUGES

SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS

CLÉMENTINES

MERCREDI 18/12

SOUPE DE POISSON ET CROUTONS

SALADE DE HARICOTS VERTS 

PIZZA ROYALE

PIZZA AUX TROIS FROMAGES

POÊLÉE CAMPAGNARDE 

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

FROMAGE CAMEMBERT

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

GÂTEAU CRÊPE DENTELLE

POMME JAUNE

JEUDI 19/12

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

LÉGUMES DU JOUR

LAITAGES DU JOUR

DESSERT DU JOUR

VENDREDI 20/12

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison