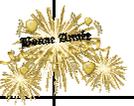


lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
Coleslaw Bœuf braisé stroganoff Coquillettes Pointe de Brie Fruit de saison* 	 Choux-fleurs mimosa Emincé de volaille BIO chasseur Frites Saint Paulin Fruit de saison*	Salade d'endives, emmental et dés de dinde Saucisse Knac S/P: Saucisse de volaille Julienne de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison*	Mini penne au pesto Gratin de choux-fleurs au jambon S/P: Gratin de choux-fleurs au jambon de dinde Edam Moelleux aux pommes 	 Mortadelle - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Poisson meunière - Citron Purée de potiron maison Cantafrais Nappé caramel
lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
Salade de pommes de terre, tomate et œuf Donut's de poulet au fromage Petits pois BIO et carottes Gouda Pâtisserie sèche	Macédoine à la parisienne  Blanquette de poisson aux petits légumes Tortis Tartare aux noix Fruit de saison*	<b>MENU DE NOEL CENTRE DE LOISIRS</b> Rillettes de poissons  Filet de dinde aux marrons Pommes Dauphine Cœur de Neufchâtel Bûche de Noël	Surimi - Mayonnaise maison Omelette et son coulis de tomate Ratatouille Yaourt aromatisé Ile flottante	 Carottes cuites au cumin Ravioles de colin fines herbes sauce crème Kiri Eclair au chocolat
lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
Pizza  Jambon grill sauce tomate S/P: Jambon de volaille sauce tomate Gratin de choux-fleurs Chanteneige Compote de pommes	Salade Scandinave (pommes de terre, tomate, saumon, crevette, maïs) Filet de lieu sauce cressonnette Fondue de poireaux Le Vosgien Crème dessert vanille 	 Salade iceberg, carottes et fromage Bœuf bourguignon Jeunes carottes Saint Nectaire Beignet fourré	 <b>MENU DE NOEL</b>	Taboulé BIO Poissons pané - Citron Epinards à la béchamel Tome Py Fruit de saison*
lundi 23 décembre 2019	mardi 24 décembre 2019	mercredi 25 décembre 2019	jeudi 26 décembre 2019	vendredi 27 décembre 2019
Carottes râpées Filet de poisson meunière - Citron Poêlée de légumes Tome grise Biscuit roulé au chocolat	Salade de pépinettes aux légumes Nugget's - Ketchup Petits pois - Carottes Fromage frais fruité Pommes grand-mère	<b>FERIE NOEL</b> 	Chou blanc BIO aux raisins  Tajine de boulettes de bœuf Semoule Saint Paulin Fruit de saison* 	 Salade piémontaise Steak de merlu à la bordelaise Beignets de brocolis Emmental Nappé caramel
lundi 30 décembre 2019	mardi 31 décembre 2019	mercredi 1 janvier 2020	jeudi 2 janvier 2020	vendredi 3 janvier 2020
 Salade de blé Gratin de poisson à la Dieppoise Ratatouille Les Fripons Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b> Salade Basque (pommes de terre, tomate, thon) Pâtes BIO bolognaise BIO Vache qui rit Fruit de saison* 	<b>FERIE JOUR DE L'AN</b> 	Carottes râpées Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Purée de pommes de terre maison Camembert Fruit de saison*	 Crêpe au fromage Dos de colin thym citron Riz Jambalaya Bûchette au lait de mélange Fruit de saison*

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement