









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p> Potage poireaux, pommes de terre</p> <p>Le bon Végétal</p>	Œuf mayonnaise	Friand au fromage	<p> Potage au potiron</p>	<p> Carottes râpées </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Boulettes végétales au paprika</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p>	<p><i>Escalope de volaille chasseur</i></p> <p> <i>purée</i></p>	<p><i>Steak hâché de veau, sauce tomate</i></p> <p> Haricots verts, flageolets</p> <p>Riz</p>	<p><i>Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur)#</i></p> <p><i>Gratin de chou-fleur au jambon de volaille (pour les sans porc)</i></p> <p> <i>Pommes vapeur</i></p>	<p><i>Poisson meunière</i></p> <p> <i>Purée de potiron</i></p>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc confiture</i>	 <i>Yaourt sucré</i>	 <i>Yaourt aromatisé</i>	 <i>Edam</i>	 <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Gâteau au chocolat	 Fruit de saison 	 Compote de pomme, banane	 Salade de fruits
	<p> Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de</p>	<p> Plat sans porc</p> <p> Fabrication maison</p>	<p> Nouveauté</p> <p> Viande bovine française</p>	<p> Produit Bio</p>	






























Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	REPAS VEGETARIEN Salade de pépinettes aux légumes 	Saucisson à l'ail (#) Coupelle de pate volaille	Maïs, cœur de palmier	  Chou fleur vinaigrette	 Potage au potiron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Steak de fromage</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau forestière</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Couscous (boulettes, merguez) (plat complet)</i>	 <i>Palette de porc, sauce diable (#)</i>  <i>Roti de volaille sauce diable</i>  <i>Purée</i> 	 <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	 <i>Fromage blanc sucré</i>	 <i>Yaourt sucré</i>	 <i>Suisse aromatisé</i>	 <i>Brie</i>	 <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	 Compote pomme, coing	 <i>Banane</i> 	 <i>Compote de pomme, abricot</i>	 <i>Fruit de saison</i> 	Tarte alsacienne
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 Plat sans porc  Fabrication maison	 Nouveauté  Viande bovine française	 Produit Bio	

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 17 au 21 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	REPAS VEGETARIEN Crêpe au fromage	 Betteraves vinaigrette 	Carottes rapées	REPAS DE NOEL Mousse de canard et son pain brioché	Potage à la tomate 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	nugget de blé Choux de Bruxelles, carottes	 Lasagnes (plat complet) 	Bouchée à la reine (#) Bouchée à la volaille (uniquement pour les sans porc)  Tortis	Noël Jambonette de volaille farcie, Marinade aux cèpes Pommes noisettes 	Poisson pané  Epinards béchamel 
PRODUIT LAITIER	 Yaourt aromatisé	 Emmental	 Yaourt sucré		 Yaourt sucré
DESSERTS	 Compote de pommes	 Fruit de saison 	Pêche au sirop	 Bûche à la Fraise  Clémentine 	 Fruit de saison 
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	 Plat sans porc  Fabrication maison	 Nouveauté  Viande bovine française	 Produit Bio	

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.