


























lundi 4 décembre 2017	mardi 5 décembre 2017	mercredi 6 décembre 2017	jeudi 7 décembre 2017	vendredi 8 décembre 2017
Salade de tomates 1/2 Pamplemousse Saucisse de Toulouse au porc Francillin S/P: Saucisse de volaille Lentilles à la Bretonne Camembert Petit Moulé Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir 	  Salade poséidon Salade du Boucher Tranche de bœuf braisée à la tomate Beignets de chou fleur Fraidou Coqrouge Fruit de saison* Fruit de saison*	 Salade de pâtes à l'italienne Taboulé de boulgour aux raisons secs Rôti de porc à l'échalote S/P: Emincés de poulet à la cannelle Duo de carottes jaunes et oranges jus ail et persil Délice d'emmental Tome py Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne bolognaise Fromage frais fruité Barre marbré chocolat - Crème anglaise 	 Salade de betteraves Macédoine mayonnaise Colin sauce à l'américaine Riz aux petits légumes Joli pré double crème Mi-chèvre Fruit de saison* Fruit de saison*
lundi 11 décembre 2017	mardi 12 décembre 2017	mercredi 13 décembre 2017	jeudi 14 décembre 2017	vendredi 15 décembre 2017
Salade Toscane  Salade de lentilles aux pois Wings de poulet rôti Haricots beurre provençale Coulommiers Petit Louis tartine Fruit de saison* Fruit de saison*	Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille Sauté de veau façon colombo Duo de carottes et salsifis à la crème Les Fripons Carré de l'Est Fruit de saison* Fruit de saison*	Radis au beurre doux  Salade d'endives sauce au bleu Paëlla au poisson (colin et fruits de mer) Saint Paulin Cantadou ail et fines herbes Abricots au sirop	MENU PLAISIR Céleri frais à la vigneronne   Hachis Parmentier de canard Vache picon Pompon au chocolat	Tarte aux poireaux Crêpe aux champignons  Calamar à la romaine sauce tartare Brocolis jus de légumes ail et persil Fromage blanc nature Yaourt nature Fruit de saison* Fruit de saison*
lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	mercredi 20 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017
1/2 Pamplemousse Endives vinaigrette Paupiette de lapin à la moutarde Poêlée campagnarde Le Vosgien Chanteneige Chocolat liégeois Liégeois vanille	  Salade de pâtes mayonnaise au thon Salade de pomme de terre ciboulette Filet de poulet aux 3 épices Chou fleur au gratin Fromage frais fruité Fruit de saison* Fruit de saison* 	Salade de tomates Salade de soja Potée catalane  (haricots blancs, petits légumes, paleron de bœuf) St Morêt calcium Munster Fruit de saison* Fruit de saison*	 MENU DE NOEL	  Carottes et navets râpés Tortis au saumon fumé et sa crème à l'aneth Rondelé nature Mini Tourtain Madeleine fourrée
lundi 25 décembre 2017	mardi 26 décembre 2017	mercredi 27 décembre 2017	jeudi 28 décembre 2017	vendredi 29 décembre 2017
FERIE NOEL 	Salade de tomates 1/2 Pamplemousse Raviolis au gratin Vache qui rit Brique de vache Compote Compote bi-fruit	  Salade Quimperoise Salade de letnilles Steak haché maître d'hôtel Jardinière de légumes Pointe de Brie Gouda Fruit de saison* Fruit de saison*	Crêpe au fromage Pizza Rôti de veau forestière Courgettes crémière Fromage blanc nature Yaourt nature Fruit de saison* Fruit de saison* 	   Salade multicolore Emincés de chou rouge aux croûtons Blanquette de colin façon colombo Purée de pomme de terre Croclait calcium Tartare nature Flan vanille Flan caramel

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement