

























lundi 4 décembre 2017	mardi 5 décembre 2017	mercredi 6 décembre 2017	jeudi 7 décembre 2017	vendredi 8 décembre 2017
Salade de tomates Saucisse de Toulouse au porc Francilin S/P: Saucisse de volaille Lentilles à la Bretonne Camembert Mousse au chocolat	  Salade poséidon Tranche de bœuf français braisée à la tomate Beignets de chou fleur Fraidou Fruit de saison BIO* 	 Salade de pâtes à l'italienne Emincés de poulet à la cannelle Duo de carottes jaunes et oranges jus ail et persil Délice d'emmental Fruit de saison*	 MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne bolognaise Fromage frais fruité Barre marbré chocolat - Crème anglaise	Potage Colin sauce à l'américaine Riz aux petits légumes Joli pré double crème Fruit de saison*
Roulé confiture / Yaourt / Fruit / Eau	Pain / Pâte à tartiner / Lait	Pain / Barre de chocolat / Jus de fruits	Gaufre / Fruit / Yaourt / Eau	Palets bretons / Fromage blanc / Jus de fruits
lundi 11 décembre 2017	mardi 12 décembre 2017	mercredi 13 décembre 2017	jeudi 14 décembre 2017	vendredi 15 décembre 2017
Salade Toscane  Wings de poulet rôti - Ketchup Haricots beurre provençale Coulommiers Fruit de saison*	Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Sauté de veau façon colombo Duo de carottes et salsifis à la crème Les Fripons Fruit de saison*	Potage Paëlla au poisson  (colin et fruits de mer) Saint Paulin Abricots au sirop	 MENU PLAISIR Salade verte  Hachis Parmentier de canard Vache picon Pompon au chocolat 	Tarte aux poireaux  Rabats d'encornet sauce tartare Brocolis jus de légumes ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*
Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits	Pain / Confiture d'abricots / Lait	Brownies / Yaourt / Fruit / Eau	Céréales / Lait / Fruit	Pain / Fromage / Compote / Eau
lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	mercredi 20 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017
Potage Paupiette de lapin à la moutarde Poêlée campagnarde Le Vosgien Chocolat liégeois	 Salade de pâtes mayonnaise au thon Filet de poulet aux 3 épices  Chou fleur BIO au gratin Fromage frais fruité Fruit de saison* 	 Salade de tomates Potée catalane  (haricots blancs, petits légumes, paleron de bœuf français) St Morêt calcium Fruit de saison*	 MENU DE NOEL	Carottes et navets râpés  Tortis au saumon fumé et sa crème à l'aneth  Rondelé nature Madeleine fourrée
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits	Pain / Beurre / Compote / Eau	Quatre-quart / Fromage blanc / Jus de fruits	Pain / Barre de chocolat / Lait	Moelleux au chocolat / Yaourt / Fruit / Eau
lundi 25 décembre 2017	mardi 26 décembre 2017	mercredi 27 décembre 2017	jeudi 28 décembre 2017	vendredi 29 décembre 2017
FERIE NOEL 	 Salade verte Raviolis au gratin Vache qui rit Fruit de saison*	 Potage Steak haché français maître d'hôtel Frites - Ketchup Pointe de Brie Fruit de saison*	Crêpe au fromage Rôti de veau forestière Courgettes crémière Fromage blanc Pâtisserie 	Salade multicolore  Blanquette de colin façon colombo  Purée de pomme de terre Croclait calcium Flan vanille
	Pain / Beurre / Jus de fruits	Pain / Barre de chocolat / Lait	Céréales / Lait / Compote	Pain / Pâte à tartiner / Fruit / Eau

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO



Bœuf français