

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05 AU 09	Salade d'endives au des de fromages Aiguillette de poulet à la crème Haricots verts Rouy Crème dessert bio	Salade de riz Filet de cabillaud à l'italienne Poêlée de légumes d'hiver (Carottes, panais, pommes de terre) Mimolette Crumble de fruits	Velouté de légumes Omelette Pommes de terre rôties Epinards Camembert Fruit de saison	Betteraves rouges à l'échalote Daube de boeuf Riz Fromage Yaourt aromatisé bio	Carottes râpées Pâtes à la carbonara St Paulin Compote de pomme bio
	GOUTER				
DU 12 AU 16	Petits suisses aromatisés Biscuit	Fruit de saison Mini roulé	Pain beurre Confiture	Pain beurre Miel	Flan vanille Boudoir
	Taboulé Poisson meunière Petits pois à l'ail Brie Fruit de saison	Salade verte et maïs Pot au feu Légumes du pot Tomme Liégeois	Carottes râpées Sauté de porc aux pommes Purée de pommes de terre bio Edam Compote de pomme banane	REPAS BELGE Salade de chicons aux pommes Waterzooi de poulet Potatoes Fromage Gaufre liégeoise	Céleri remoulade Lasagne de bœuf Munster Fruit de saison
	GOUTER				
	Fromage blanc Madeleine	Fruit de saison Brioche	Pain Chocolat	Petit beurre Yaourt à la vanille	Pain Beurre confiture
DU 19 AU 23	Rillettes de porc Escalope de volaille sauce ketchup Choux fleurs persillés Bleu Fruit de saison	Coleslaw Hachis parmentier Fromage Cocktail de fruits	Potage de légumes Petit salé aux lentilles Fromage Fruit de saison	Choux rouges aux pommes Filet de colin Gratin de courges et pommes de terre Morbier Crème dessert bio	Œuf vinaigrette Carbonnade de bœuf Pâtes Fromage Fruit de saison
	GOUTER				
	Pain Fromage	Cake au yaourt	Pain beurre Miel	Fruit au sirop Biscuit sec	Semoule au lait
DU 26 AU 30	Jambon blanc Bœuf bourguignon Pommes de terre Fromage Fruit de saison	Champignons à la crème Blanquette de poisson Haricots beurre Fromage bio Mousse chocolat	1/2 pamplemousse Tajine de volaille Semoule aux raisins Gouda Yaourt aromatisé bio	Salade verte, fromage et croûtons Tartiflette Camembert Compote	Choux fleurs vinaigrette Normandin de veau Purée crécy Tomme Eclair au chocolat
	GOUTER				
	Petits suisses Madeleine	Pain au lait Compote	Pain Fromage à tartiner	Pâtisserie Lait	Pain Chocolat

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
DU 03 AU 07	Céleri au citron Blanquette de volaille Carottes à la crème Coulommiers Petits suisses aux fruits	Choux blanc à la mimolette Pâtes à la bolognaise Emmental râpé bio Fruit de saison	Haricots verts en salade Omelette au fromage Pommes de terre sautées Julienne de légumes Comté Ile flottante	ST NICOLAS Velouté de potiron aux 4 épices Sauté de veau sauce forestière Pommes duchesses Munster Pain d'épice et clémentines	Feuilleté au fromage Filet de merlu à la crème Epinards (pommes de terre) Fromage fondu Yaourt à la mangue	
	GOUTER					
	Compote Sablé	Pain beurre Confiture	Fromage blanc Fruit de saison	Pain Fromage	Pâtisserie	
	DECEMBRE 2018 DU 10 AU 14	Carottes râpées Cordon bleu Choux fleurs polonais Fromage bio Flan praliné	Macédoine de légumes Joue de porc Pâtes Tomme Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson sauce mornay Brocolis gratinés St Nectaire Yaourt nature sucré	Salade hivernal (Salade verte, chou rouge, céleri, maïs) Goulash Pommes de terre Fromage fondu Fruit de saison	Salade d'endives emmental Sauté de volaille Riz Brunoise de légumes Fromage Beignet
		GOUTER				
Fruit de saison Petit beurre		Mousse au chocolat Biscuit sec	Oreillons de pêches Madeleine	Pain beurre Confiture	Compote Gâteau sec	
DU 17 AU 21		Duo de choux Steak haché Petits pois à la française Morbier Yaourt aromatisé	Rosette Filet de poisson sauce hollandaise Riz Carré de l'Est Fruit de saison	Salade composée Quiche lorraine Julienne de légumes Comté Compote bio	Salade festive Sauté forestier aux poires Gratin dauphinois Poêlée de légumes Fromage Bûche de Noël du chef au chocolat	Velouté de brocolis au fromage fondu Bœuf en sauce Salsifis tomate Gouda Crème dessert
		GOUTER				
	Fruit de saison Gâteau sec	Brioche Compote	Pain Chocolat	Mini roulé Fruit de saison	Boudoir Petits suisses aux fruits	