

DU 4 AU 8 DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- TOAST AU THON
- RÔTI DE DINDE
- ROSTIS POMMES DE TERRE
- YAOURT AROMATISÉ
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- BOULES LOEUF BIO SAUCE TOMATE
- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- FROMAGE PYRÉNÉES
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- BOULGOUR EN SALADE
- SAUTÉ DE PORC
- CAROTTES PERSILLÉES
- YAOURT AROMATISÉ
- MOUSSE CRUNCH

JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- SALSIFIS EN PERSILLADE
- TOMME NOIRE
- GÂTEAU AU YAOURT

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN LIEU BONNE FEMME
- RIZ BIO AU BEURRE
- YAOURT AROMATISÉ
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 11 AU 15 DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE TOMATES MOZARELLA BIO
- ÉCHINE DE PORC ORIGINE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT AROMATISÉ
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- BETTERAVE VINAIGRETTE BALSAMIQUE
- LASAGNES AU BŒUF
- COULOMMIERS
- ILE FLOTTANTE AU CAMEL

MERCREDI

- SALADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- CAROTTES PERSILLÉES
- YAOURT AROMATISÉ
- TIRAMISU MAISON

JEUDI

- SALADE D'ENDIVES SAUCE VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- EMENTAL
- FLAN NAPPÉ CAMEL

VENDREDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- PAVÉ DE HOKI SAUCE BASQUAISE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT AROMATISÉ
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 18 AU 22 DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- TORTELLI AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE
- YAOURT AROMATISÉ
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- GOUGÈRE ET SA SALADE
- ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE STROGONOFF
- GRATIN DAUPHINOIS MAISON
- FAISSELLE SAUCE AUX FRUITS ROUGES
- SAPIN AUX 2 CHOCOLATS

MERCREDI

- PIQUE-NIQUE À APPORTER AU CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

- ŒUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE FROMAGÈRE DU PILAT
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- POMMES DE TERRE GRENAILLES ORIGINE
- YAOURT AROMATISÉ
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 2 AU 5 JANVIER

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- **FÉRIÉ**

MARDI

- **SALADE À L'EMMENTAL BIO**
- **GNOCCHIS À LA SAUCE TOMATES**
- **YAOURT AROMATISÉ**
- **FRUIT DE SAISON**

MERCREDI

- **FEUILLETÉ AU FROMAGE**
- **FISH & CHIPS DE COLIN**
- **COURGETTES BIO À LA CRÈME D'AIL**
- **YAOURT AROMATISÉ**
- **GAUFRE LIÉGEOISE NATURE**

JEUDI

- **SOUPE AU POTIRON**
- **AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES**
- **RIZ PILAF SAFRANÉ**
- **CAMEMBERT BIO**
- **FRUIT DE SAISON**

VENDREDI

- **TOAST AU THON**
- **JAMBON GRILLÉ**
- **PURÉE AUX TROIS LÉGUMES**
- **YAOURT AROMATISÉ BIO**
- **FLAN PÂTISSIER**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits