



MENUS TRADITIONNELS DU 16 AU 20 DÉCEMBRE

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME
- GRATIN DAUPHINOIS MAISON
- FAISSELLE 6%
- SAPIN AUX 2 CHOCOLATS

JEUDI

- CRÈME CHAPIGNONS DES BOIS
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS DU 23 AU 27 DÉCEMBRE



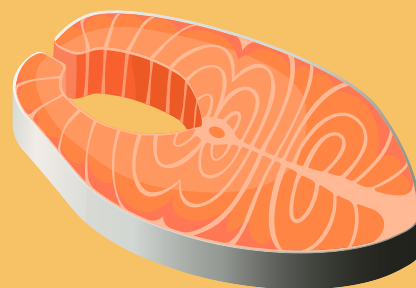
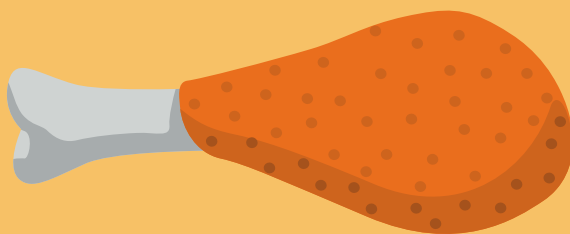
LUNDI

- **TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES**
- **RÔTI DE DINDE**
- **ROSTI POMMES DE TERRE**
- **YAOURT BIO**
- **FRUIT DE SAISON**



MARDI

- **CRÊPE AU FROMAGE**
- **PÂTES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ**
- **HARICOTS VERTS AU BEURRE**
- **KIRI**
- **COMPOTE POMME BANANE**



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 30 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER



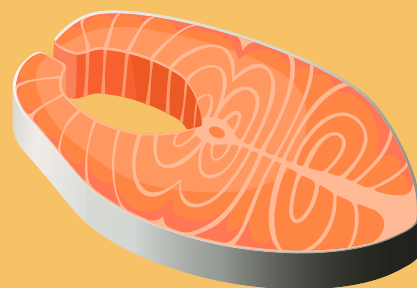
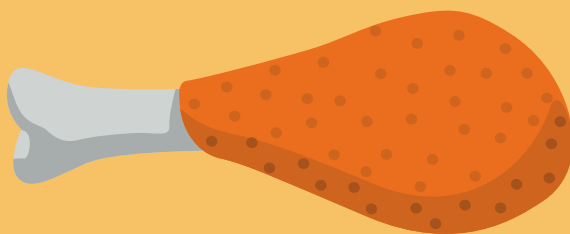
JEUDI

- **MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE**
- **QUENELLE NATURE SAUCE AURORE**
- **POÊLÉE CHAMPÊTRE**
- **EMMENTAL**
- **FLAN NAPPÉ CARAMEL**



VENDREDI

- **POTAGE DUBARRY**
- **BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉE**
- **POMMES DE TERRE RISSOLÉES**
- **YAOURT BIO**
- **FRUIT DE SAISON**



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 6 AU 10 JANVIER



LUNDI

- CRÈME DE LENTILLES
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE



MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- SALSIFIS PERSILLÉS
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON



MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT



JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE ATELIER



VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 13 AU 17 JANVIER

LUNDI

- SALADE LANDAISE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- SALADE COLESLAW
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRNAILLES ORIGINE
- BÛCHE DE CHÈVRE
- COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

- POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
- SPAGHETTI SAUCE TOMATS AUX LÉGUMES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits