

	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Emmental Crème au chocolat <i>Clémentine + cake + lait</i>		Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Brie Flan Pâtissier <i>Pain + fromage + compote</i>		Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois Mimolette Liégeois <i>Compote + pain + fromage</i>			
MARDI	Repas végétarien Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Salade verte Camembert Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + abricots secs</i>		Les Bronzés font du ski Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison <i>Flan + barre bretonne + graines</i>		Repas végétarien Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Duo orange - orange sanguine <i>Brioche + confiture + lait</i>			
MERCREDI	Potage "USA" Bruschetta du chef Iceberg Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis <i>Compote + pain + pâte à tartiner</i>		 Menu des enfants <i>Croissant + lait + clémentine</i>		Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Jeunes carottes Assortiment de fromages Crêpe au nutella <i>Cake marbré + yaourt nature + jus</i>			
JEUDI	Chou chinois sauce Thaï Filet de colin à l'orange Purée pomme de terre potiron Mimolette Pâtisserie du chef <i>Banane + moelleux fraise+ laitage</i>		Repas végétarien Velouté de lentilles Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison <i>Pomme + sablé + lait</i>		Repas de Noël  <i>Banane + madeleine + flan</i>			
VENDREDI	Betteraves aux pommes Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison <i>Yaourt aro + pain + chocolat</i>		Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Aux patates douces Chantailou Yaourt à la fraise Gâteau du chef + banane		Soupe de potiron Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits <i>Pain + confiture + lait</i>			

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



Le Produit du Mois:





Cocktail de Noël et son toast à la mousse de canard
Sauté de canard à l'orange
et ses pommes noisette



Bûche glacée, coulis chocolat et chantilly

