

MENUS DU 18 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 2017

	LUNDI 18-déc-17	MARDI 19-déc-17	MERCREDI 20-déc-17	JEUDI 21-déc-17	VENDREDI 22-déc-17
PLATS					REPAS DE NOEL
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE POMMES DE TERRE S/PORC POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE JAMBON BLANC		CHOU BLANC AUX RAISINS TABOULE	MOUSSE DE CANARD TERRINE GOURMANDE DE SAUMON
PLAT PRINCIPAL	PETIT SALE FILET DE POISSON	POULET ROTI TOMATES FARCIES	NUGGETS DE POISSON + CITRON	STEAK HACHE OMELETTE	MOELLEUX DE DINDE FARCIE AUX MORILLES
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS LENTILLES	COURGETTES SAUTEES SEMOULE	PATES SAUCE TOMATE	FRITES CAROTTES PERSILLEES	POMMES PINS ET SON FAGOT DE HARICOTS VERTS
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	YAOURT NATURE SUCRE CAMEMBERT	GOUDA FROMAGE BLANC	SAINTE NECTAIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	EMMENTAL PETIT SUISSE	BABYBEL
	FRUIT DE SAISON CREME CARAMEL	FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON		COMPOTE FRUIT DE SAISON	GATEAU SAPIN AU CHOCOLAT NOIR FRUIT DE SAISON
GOUTER	LAIT CHOCOLAT POMME GALETTE	QUATRE QUART LAITAGE FRUIT	JUS DE POMME PAIN + SAMOS	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX AU CHOCOLAT POMME

MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

	LUNDI 25-déc-17 VACANCES	MARDI 26-déc-17	MERCREDI 27-déc-17	JEUDI 28-déc-17	VENDREDI 29-déc-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2017

	LUNDI 01-janv-18 VACANCES	MARDI 02-janv-18	MERCREDI 03-janv-18	JEUDI 04-janv-18	VENDREDI 05-janv-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 04 AU 08 DECEMBRE 2017

	LUNDI 08-janv-18	MARDI 09-janv-18	MERCREDI 10-janv-18	JEUDI 11-janv-18	VENDREDI 12-janv-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	POMELOS RADIS BEURRE	SURIMI MAYONNAISE SALADE DE LENTILLES		CAROTTES RAPEES PATE DE CAMPAGNE	POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON BLANC 1T
PLAT PRINCIPAL	OMELETTE NUGGETS DE VOLAILLE	BROCHETTE DE VOLAILLE RAVIOLIS	ROTI DE PORC	SAUTE DE BŒUF QUICHE LORRAINE	BRANDADE DE POISSON PAUPIETTE DE VEAU
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	JULIENNE DE LEGUMES PUREE	PATES SALADE VERTE BLETTES AU GRATIN	PATES	RIZ COURGETTES SALADE VERTE	SALADE VERTE BROCOLIS SEMOULE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	GOUDA LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE FONDU FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PETIT MOULE FLAN CHOCOLAT	PETIT SUISSE SAINT PAULIN
	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP FRUIT DE SAISON
GOUTER	PAIN + CONFITURE JUS DE POMMES	PETIT BEURRE BANANE LAITAGE	LAIT CHOCOLAT COMPOTE MADELEINE	JUS D'ORANGE PAIN + VACHE QUI RIT	PAIN + EMMENTAL JUS DE POMMES

MENUS DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

	LUNDI 15-janv-18	MARDI 16-janv-18	MERCREDI 17-janv-18	JEUDI 18-janv-18	VENDREDI 19-janv-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE BETTERAVE THON VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE ŒUF DUR MAYONNAISE		CELERI REMOULADE SURIMI	TABOULE 1 T. DE JAMBON BLANC
PLAT PRINCIPAL	ROTI DE PORC PAVE DE SAUMON	NORMANDIN DE VEAU GIGOT D'AGNEAU	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	BOLOGNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE	POISSON PANE OMELETTE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	PATES CORDIALE DE LEGUMES	BLETTES PERSILLEES POLENTA	PUREE	PATES COURGETTES	RIZ RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	CANTAL FROMAGE BLANC	MIMOLETTE YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE FRUIT DE SAISON	EDAM YAOURT NATURE	FLAN VANILLE GOUDA
	COMPOTE FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE FRUITS DE SAISON		FRUIT DE SAISON ANANAS AU CARMEL	FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS
GOUTER	BISCUIT CREME DESSERT CHOCOLAT POMME	JUS D'ORANGE COMPOTE BISCUIT	PAIN + CONFITURE LAITAGE	CHOCOLAT BANANE LAITAGE	JUS DE POMME PAIN + SAMOS