





lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
<p>Sardine - Beurre Saucisse de Franfort Lentilles à la Bretonne Le Vosgien Entremet vanille</p> 	<p> Salade de riz provençale Fish and chips sauce tartare Tortis à la tomate Camembert Fruit de saison*</p>	<p>Salade d'endives sauce au bleu Sauté de veau sauce blanquette Gratin Dauphinois  Gouda Fruit de saison*</p>	<p> Potage Emincé de poulet BIO à la cannelle Cordiale de légumes Fromage frais Barre marbré chocolat - Crème anglaise</p>	<p> Carottes râpées fédala maison 50% Salade Strasbourgeoise 50% Haché de cabillaud à la catalane Côtes de blettes au gratin Mimolette Fruit de saison*</p> 
Pain / Crème de marron / Fromage frais				
lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
<p> Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Riz BIO crémeux façon risotto à la mozzarella Coq de Bruyère Pêche au sirop</p>	<p> Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de bœuf provençale Pomme vapeur Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>	<p>Pizza à la tomate Rôti de porc 1/2 sel S/P: Omelette aux fines herbes Potée de légumes  (chou vert, carottes, navets, pomme de terre) St Morêt Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade iceberg Lasagne bolognaise Rondelé citron givré et basilic Crème dessert praliné</p> 	<p> Œuf dur vinaigrette Rôti de veau marengo Purée crécy maison Yaourt aromatisé Gaufre au sucre</p>
Compote / Moelleux nature / Yaourt				
lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
<p>Salade de maïs aux poivrons 50% Salade de tomates 50%  Saucisse fumée S/P: Saucisse de volaille Purée de pois cassés Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>Potage Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au beurre Joli pré double crème  Compote BIO</p> 	<p> Salade écolière Poitrine de veau farcie jus aux oignons Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU DE NOEL</b></p> 	<p>Crêpe au fromage Poisson pané - Citron Beignets de choux-fleurs Croclait calcium Fruit de saison*</p>
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits				
lundi 24 décembre 2018	mardi 25 décembre 2018	mercredi 26 décembre 2018	jeudi 27 décembre 2018	vendredi 28 décembre 2018
<p>Salade de tomates Sauté de veau au romarin Printanière de légumes Coulommiers Gâteau sec</p>	<p><b>FERIE NOEL</b></p> 	<p>Radis - Beurre Ravioli au gratin Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Taboulé tonique  Rôti de dinde aux aromates Epinards à la crème / Pomme vapeur  Yaourt nature BIO Fruit de saison*</p> 	<p> Potage Haché de saumon sauce citron et petits légumes Pommes à l'anglaise Coq de Bruyère Fruit de saison*</p>
Fruit / Pain / Pâte à tartiner		Fruit / Lait / Gaufre	Pain / Fromage / Jus de fruits	Compote / Pain / Barre de chocolat
lundi 31 décembre 2018	mardi 1 janvier 2019	mercredi 2 janvier 2019	jeudi 3 janvier 2019	vendredi 4 janvier 2019
<p> Salade de pâtes au basilic Filet de poulet zingara Carottes au jus Pointe de Brie Fruit de saison*</p>	<p> <b>FERIE JOUR DE L'AN</b></p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée Lasagne bolognaise Vache Picon Flan nappé caramel</p> 	<p>Pizza Rôti de veau sauce bourgeoise Brocolis sauce aurore Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p> Carottes BIO râpées maison  Dos de colin sauce charcutière Riz pilaf Mi-chèvre Compote</p>
Jus de fruits / Quatre-quart / Fromage frais		Fruit / Pain / Miel	Compote / Lait / Céréales	Fruit / Moelleux au chocolat / Yaourt
* Produit de Saison	 Recette traditionnelle comme à la maison	 Produit nouveau	Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement	
			Produit BIO 	