






<p>lundi 2 décembre 2019</p> <p>Potage Bœuf braisé stogonoff Coquillettes Pointe de Brie Riz au lait</p> 	<p>mardi 3 décembre 2019</p> <p>Betteraves vinaigrette Emincé de volaille BIO chasseur Frites Saint Paulin Fruit de saison*</p>	<p>mercredi 4 décembre 2019</p> <p>Crêpe aux champignons Saucisse Knac S/P: Saucisse de volaille Lentilles Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 5 décembre 2019</p> <p>Potage Emincé de poulet rôti Pommes de terre rôties au four Chandor Fruit de saison*</p> 	<p>vendredi 6 décembre 2019</p> <p>Mortadelle - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Poisson meunière - Citron Purée de potiron maison  Cantafrais Nappé caramel</p>
		Pain et Crème de marron / Jus de fruits		
<p>lundi 9 décembre 2019</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de pommes de terre, tomate et œuf Escalope de blé panée - Ketchup Petits pois BIO et carottes Yaourt Pâtisserie sèche</p>	<p>mardi 10 décembre 2019</p> <p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Paupiette de veau forestière Haricots verts au jus Camembert Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>mercredi 11 décembre 2019</p> <p><b>MENU DE NOEL CENTRE DE LOISIRS</b> Rillette de poissons Filet de dinde aux marrons Pommes Dauphine Cœur de Neufchâtel Bûche de Noël</p>	<p>jeudi 12 décembre 2019</p> <p>Surimi - Mayonnaise maison  Omelette et son coulis de tomate Purée de pommes de terre maison Pointe de Brie Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 13 décembre 2019</p> <p>Œuf dur - Mayonnaise maison  Ravioles de colin fines herbes sauce crème Kiri Eclair au chocolat</p>
		Fruit / Moelleux nature / Yaourt		
<p>lundi 16 décembre 2019</p> <p>Pizza Jambon grill sauce tomate S/P: Jambon de volaille sauce tomate Gratin de choux-fleurs Chanteneige Compote de pommes</p>	<p>mardi 17 décembre 2019</p> <p><b>MENU PLAISIR</b> Potage Lasagne Saint Paulin Fruit de saison*</p> 	<p>mercredi 18 décembre 2019</p> <p> Salade iceberg, carottes et fromage Bouchée à la reine Jeunes carottes Saint Nectaire Beignet fourré</p>	<p>jeudi 19 décembre 2019</p> <p><b>MENU DE NOEL</b> </p>	<p>vendredi 20 décembre 2019</p> <p>Taboulé BIO  Poisson pané - Citron Epinards à la béchamel Joli pré double crème Fruit de saison*</p>
		Pain / Confiture de fraise / Fruit		
<p>lundi 23 décembre 2019</p> <p> Carottes râpées Paupiette de volaille aux champignons Flageolets Yaourt Biscuit roulé au chocolat</p>	<p>mardi 24 décembre 2019</p> <p>Salade de pépinettes aux légumes  Nugget's - Ketchup Petits pois - Carottes Fromage frais fruité Pommes grand-mère</p>	<p>mercredi 25 décembre 2019</p> <p><b>FERIE NOEL</b> </p>	<p>jeudi 26 décembre 2019</p> <p>Potage Tajine de boulettes de bœuf BIO Semoule Saint Paulin Fruit de saison*</p> 	<p>vendredi 27 décembre 2019</p> <p>Salade piémontaise  Steak de merlu à la bordelaise Beignets de brocolis Emmental Nappé caramel</p>
Fruit / Pain / Pâte à tartiner		Fruit / Lait / Gaufre		Fruit / Pain / Barre de chocolat
<p>lundi 30 décembre 2019</p> <p> Salade de blé Escalope de volaille sauce diable Ratatouille Carré de l'Est Crème dessert vanille</p>	<p>mardi 31 décembre 2019</p> <p><b>MENU PLAISIR</b> Betteraves vinaigrette  Pâtes BIO à la bolognaise BIO Vache qui rit Compote de pommes</p> 	<p>mercredi 1 janvier 2020</p> <p><b>FERIE JOUR DE L'AN</b> </p>	<p>jeudi 2 janvier 2020</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées  Saucisse végétale Purée de pommes de terre maison Camembert Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 3 janvier 2020</p> <p>Crêpe au fromage Dos de colin thym citron Riz Jambalaya Yaourt Fruit de saison*</p>
Fruit / Quatre-quart / Fromage frais		Yaourt / Pain / Miel		Jus de fruits / Moelleux au chocolat / Yaourt

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement