

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7 déc.  Bouillon de légumes vermicelle  Aiguillette de poulet  au jus, gratin de chou fleur  Brie Eclair chocolat --- • Goûter : pain + confiture, lait nature, fruit frais de saison	8 déc. Endives aux pommes Bœuf  braisé aux carottes, pâtes  Tome grise (à la coupe) Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + fromage, jus multifruit 100% pur jus	9 déc.  Salade de chou chinois vinaigrette Bouchée à la reine, riz  Saint-Nectaire  (à la coupe) Crème dessert vanille --- • Goûter : madeleine, petit suisse sucré, fruit frais de saison	10 déc.  MENU VÉGÉTARIEN Asperges vinaigrette Tartiflette végétarienne (pommes de terre, oignons et fromage), salade verte Mimolette (à la coupe) Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + beurre, fromage frais fruits, compote pommes	11 déc. Salade pommes de terre vinaigrette Saumonette sauce crevettes, haricots verts  Yaourt aromatisé Salade de fruits cocktail  --- • Goûter : gaufre liégeoise chocolat, laitage, fruit frais de saison
14 déc.  Radis beurre Paupiette de dinde, flageolet  à la tomate Bleu Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + confiture, yaourt nature + sucre, jus de pomme 100% pur jus	15 déc. Saucisson ail cornichons Filet de colin  sauce Dieppoise Petit suisse sucré Ananas au sirop --- • Goûter : viennoise, yaourt aux fruits, fruit frais de saison	16 déc. Velouté de carottes   Sauté de bœuf  façon Orloff, oignons et lardons de dinde et pommes de terre sautées Saint-Paulin Fruit frais de saison --- • Goûter : céréales, lait nature, compote de pommes / poires	17 déc.  LUMIÈRE ET GOURMANDISES Rillettes au deux saumons et son toast Sauté de chapon sauce aux marrons, pommes Dauphine haricots verts  Buchette pâtissière Fruit frais de saison, clémentine et friandise chocolat --- • Goûter : pain + beurre, yaourt fruit mixé, jus d'orange 100% pur jus	18 déc. MENU VÉGÉTARIEN Salade d'endives aux noix Tarte tomate chèvre et salade verte Carré de l'Est Liégeois chocolat --- • Goûter : cookie, laitage, Compote de pommes / cassis
21 déc.  MENU VÉGÉTARIEN Friand au fromage Lasagne végétal, salade verte  Edam  Fruit frais de saison --- • Goûter : madeleine aux pépites de chocolat, lait vanille, compote gourde pomme	22 déc. Potage Dubarry  (chou fleur  Blanquette de dinde  (champignon, petit oignons et carottes), riz  Coulommiers Crème dessert a la vanille --- • Goûter : chouquettes, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100% pur jus	23 déc. Cœur de palmier vinaigrette Parmentier de poisson, butternut Yaourt aromatisé Fruit frais de saison --- • Goûter : brownie, lait nature, salade de fruit exotique	24 déc.  Coleslaw Poulet rôti au jus (pilon, haut de cuisse et cuisse), frites Mimolette Fruit frais de saison --- • Goûter : chausson pomme yaourt à boire fraise, jus multifruit 100% pur jus	25 déc. FÉRIE - NOËL 
28 déc. Terrine de légumes sauce cocktail Beau filet de colin  sauce oseille, fusilli  Saint-Paulin (à la coupe) Fruit frais de saison --- • Goûter : croissant, lait fraise, compote pomme gourde	29 déc. MENU VÉGÉTARIEN Velouté de légumes Pizza 3 fromage (chèvre, mozzarella et emmental), salade verte Saint-Nectaire  (à la coupe) Spécialité compote de fruits  --- • Goûter : moelleux fourré fraise, yaourt à boire vanille, fruit frais de saison	30 déc. Champignons à la crème Sauté de porc  au jus, haricots verts  persillés Camembert Fruit frais de saison --- • Goûter : petit beurre, yaourt à boire abricot, jus de raisin	31 déc. Pomelos Parmentier de canard  Gouda Paris Brest --- • Goûter : biscuit (Stock), lait nature, Compote gourde pommes / fraises	1^{er} janv. FÉRIE - JOUR DE L'AN 

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.