










## Semaine du 3 au 7 décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux, pomme de terre <b>BIO</b> Emincé de bœuf Strogonoff *  Boulettes végétales au paprika*  Coquillettes Bûchette Fruit de saison	Salade de pâtes au thon Escalope de volaille chasseur * Bouchée aux fruits de mer * Haricots verts Yaourt sucré Gâteau au chocolat "maison"	Friand au fromage Steak haché de veau, sauce tomate * Pavé de saumon rôti au poivre * Riz Tome noire Fruit de saison	Tomate vinaigrette Gratin de chou-fleur, pomme de terre et jambon* Crêpe au fromage * Chou-fleur * Fromage <b>BIO</b> Dany chocolat	Carottes râpées Parmentier de boudin noir (plat complet)* Poisson meunière * Purée de potiron * Yaourt aromatisé Compote




## Semaine du 10 au 14 décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pépinettes aux légumes Cordon bleu à la volaille* Œufs durs à la crème * Petits pois carottes Fromage blanc sucré Madeleine	Carottes râpées Blanquette de poisson aux p'tits légumes *  Tortis Camembert Cocktail de fruits	Maïs, cœur de palmier Steak haché, sauce barbecue*  Crêpe au fromage * Semoule Cœur de Neufchâtel Compote pomme, abricot	Bâtonnets de surimi, mayonnaise Omelette *  Poêlée campagnarde Brie Fruit de saison	Potage au potiron Pavé de saumon à la provençale *  Riz Yaourt sucré <b>BIO</b> Tarte alsacienne

## Semaine du 17 au 21 décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Repas de NOEL	Vendredi
Crêpe au fromage Steak haché, sauce tomate*  Quenelles de brochet, sauce nantua* Choux de bruxelles, carottes Chanteneige Compote de pomme	Betteraves vinaigrette Steak de colin, fondue de poireaux *  Pommes vapeur Emmental Fruit de saison	Salade du chef Paleron de bœuf, sauce poivrade*  Croissant au fromage* Tortis Yaourt sucré Pêche au sirop	Pâté en croûte ou Médaille de surimi  Jambonnette de volaille farcie * Blanquette de poisson* Pommes noisettes Clémentine Fondant chocolat et sa fraise tagada "maison" 	Potage à la tomate Poisson pané + citron *  Epinards béchamel Fromage Liégeois chocolat

## Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf+ gruyère râpé*  Raviolis de légumes + gruyère râpé*  Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt "maison"	Potage à la tomate Saucisses knack * Tarte au saumon, brocolis* Purée Camembert Fruit de saison	Crêpe au fromage Dos de colin thym, citron*  Riz <b>BIO</b> Suisse sucré Salade de fruits

\* Repas standard \* Repas sans viande

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

salade du chef : salade, maïs, tomate et fromage