



Semaine du 8 au 12 décembre

- Salade de maïs Lasagnes aux légumes d'hiver
- Salade verte, vinaigrette
- Poire au caramel
- Céleri rave râpé, vinaigrette

• Frites, Effiloché d'endives,

Mardi

Médaillon de surimi MSC

• Crème dessert à la vanille

• Tajine de boulettes au

boeuf

• Semoule BIO

Carottes râpées,

• Carbonnade à la

Maltaise

flamande

vinaigrette

• Fruit de saison

vinaigrette façon

- Sauté de porc, sauce forestière
- Pommes de terre vapeur
- Potimarron rôti
- Fromage blanc au spéculoos
- Filet de lieu MSC, sauce à
- Riz
- Julienne de légumes à l'huile d'olive
- Fromage
- Mousse au chocolat du chef

Friand au fromage

• Sauce tartare, Colin MSC pané

Jeudi

- Coeur de blé
- Poêlée de légumes d'Hiver
- Coupe banane caramel

Vendredi

• Bolognaise de pois

- Coquillettes
- Fromage
- Cookie du chef

• Saucisse de volaille

Potage Pumpkin

Lentilles vertes au jus

Lundi

• Betteraves, vinaigrette

• Effiloché d'endives,

vinaigrette

• Fruit de saison

• Tartiflette reblochon AOP

- Rata de légumes hivernale du chef
- Liégeois à la vanille

Croque monsieur du chef

• Salade verte, vinaigrette

Mercredi

Potage de légumes

Yaourt aromatisé

chef

Hachis Parmentier du

• Salade verte, vinaigrette

Suisse sucré

 Salade de haricots verts aux échalotes, vinaigrette

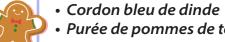
- Curry aux patates douces, carottes et pois chiches
- Tortis
- Roulé à la confiture d'abricot
- Filet de merlu MSC, sauce tartare
- Fondue d'épinards à l'ail, boulgour
- Fromage
- Salade de fruits du chef

Semaine du 15 au 19 décembre

- l'échalote

Repas de Noël

- Surimi MSC râpé aux clémentines
- Émincé de dinde au cidre et aux champignons
- Haricots beurre au persil
- Pommes noisettes
- Bûche de Noël chocolat



- Velouté Dubarry
- Purée de pommes de terre
- Petits pois aux oignons
- · Salade de fruits du chef

