

































	Semaine du 03 au 07 décembre	Semaine du 10 au 14 décembre	Semaine du 17 au 21 décembre
<b>Lundi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Salade de pomme de terre</li> <li>● Crêpe au fromage</li> <li> Carottes</li> <li>Edam à la coupe</li> <li>Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Soupe de courge</li> <li> Sauté de volaille grand-mère</li> <li> Riz</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> ● Salade bretonne</li> <li> Longe de porc* braisé</li> <li><i>/ Galette de lentilles à l'aneth</i></li> <li>Jardinière de légumes</li> <li>Cœur de bleu</li> <li>Flan vanille</li> </ul>
<b>Mardi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Salade verte Batavia</li> <li> Spaghettis à la bolognaise (plat complet)</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Carottes rapées vinaigrette framboise </li> <li> Steak haché bouchère au jus</li> <li> Haricot beurre persillé</li> <li>Tartare</li> <li>Flan chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Salade de perles aux 3 couleurs</li> <li>● Poisson pané</li> <li> Epinars</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Kiwi</li> </ul>
<b>Jeudi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Soupe paysanne</li> <li> Poulet rôti au jus</li> <li> Petit pois au jus</li> <li>Tome blanche à la coupe</li> <li> Gâteau au yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ciselée d'iceberg</li> <li> Choucroute garnie* (plat complet)</li> <li> / Paupiette poisson au pain épice pomme vapeur</li> <li>Fromage blanc pâte lisse</li> <li> Compote aux mirabelles</li> </ul> <p><b>Repas ALSACIEN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  Salade verte</li> <li>● Raviolis au fromage sauce napolitaine  (plat complet)</li> <li>Saint Môret</li> <li>Clémentine</li> </ul>
<b>Vendredi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roulade de volaille</li> <li>● Poisson doré au beurre</li> <li> Purée de céleris</li> <li>Fondu carré Président</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> ● Salade de pâtes</li> <li>● Croustillon de colin</li> <li> Endives à la crème</li> <li>Galet frais laiterie Foissiat</li> <li>Poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paté croute* et son médaillon foie / Terrine aux 2 poissons</li> <li> ● Filet de poulet crème de morilles</li> <li>Pommes dauphines</li> <li>Crème anglaise</li> <li> Moëlleux au chocolat blanc et noir</li> </ul> <p><b>Menu NOEL</b></p>

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
  Produit issu de la filière bio
  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc
  Plat sans viande



Prestataire de restauration collective :

