

# Menu du 19 décembre au 20 janvier 2017

## Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2017

Macédoine  
Lasagnes bolognaises  
Salade verte  
Gouda, banane

*kiri, pain  
jus exotique*

Endives au bleu  
Sauté de veau aux olives  
Purée 4 légumes  
Suisses fruités

*Madeleine  
Yaourt arôme*

Salade piémontaise  
Jambon grillé  
Haricots verts  
Chavroux, corbeille de fruits

*Fromage blanc,  
Napolitain*

### REPAS DE NOEL



*Suisse aux fruits  
jus d'orange*

## Semaine du 25 décembre au 29 décembre 2017



### JOYEUSES FETES

### ET

### BONNES



## Semaine du 2 janvier au 5 janvier 2018

### JOUR DE L'AN

Sardine citron  
Cordon bleu  
Poêlée de légumes  
Camembert, clémentines

*Croissant  
jus de raisins*

Carottes rapées  
Sauté de porc à l'indienne  
Pâtes  
Chanteneige, compote de pommes

*Pain au lait, chocolat  
Jus multivitaminé*

Soupe de légumes maison  
Steack haché  
Frites  
Fromage blanc aux fruits

*Yaourt arôme  
gaillardise framboise*



## Semaine du 8 janvier au 12 janvier 2018



Concombres vinaigrette  
Blanquette de veau  
Riz thaï  
Kiri, galette des rois

*Pain, nutella  
jus d'orange*



Salade noix/bleu d'auvergne  
Tartiflette  
mont blanc vanille  
repas montagnard

*lait chocolaté,  
barre de céréales*

Mousse de foie  
Rôti de bœuf  
Haricots plats à la tomate  
St moret, Tarte chocolat

*yaourt arôme, poire*



Crème dubarry\*  
Sauté de poulet thaï  
Torsades  
Fromage blanc

*Pain au lait, confiture  
clémentine*

## Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2018



Salade Coleslow  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Yaourt vanille/chocolat

*Jus de raisin,  
Yaourt arôme*

Salade de surimi/tomates  
Tajine de mouton  
Légumes tajine  
Emmental, pomme golden

*Chocolatine  
Jus d'orange*

Tarte aux fromages  
Rôti de veau braisé  
Jeunes carottes persillées  
Chavroux, orange

*Jus de pommes  
Liegeois chocolat*

Œufs dur sauce cocktail  
Escalope de dinde poêlée  
Céréales asiatiques  
Samos, compote de poires

*Petits beurre  
Fromage blanc aux fruits*

\*Dubarry: base choux fleur

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



Tranche de surimi  
Filet de hoki meunière  
Riz pilaff  
Yaourt nature sucrés



*Banane  
Cake*



## VACANCES

Pamplemousse  
Cabillaud en papillot  
Duo de choux-brocolis  
Samos, banane au chocolat



*jus de pommes  
Pain, emmental*

Endives aux noix  
Calmars à la romaine  
Poêlée campagnarde  
Velouté fruit  
*Yaourt nature sucrés  
Sablés des Flandres*

Betteraves vinaigre  
Gratin de saumon/pd  
Salade verte  
Petits suisses



*Verre de lait  
Crêpe chocolat*