

lundi 4 décembre 2017	mardi 5 décembre 2017	jeudi 7 décembre 2017	vendredi 8 décembre 2017
Salade de tomates Saucisse de Toulouse au porc Francilien Lentilles à la Bretonne Camembert Mousse au chocolat 	 Salade poséidon Tranche de bœuf braisée à la tomate Beignets de chou fleur Fraidou Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b>  Salade verte BIO Lasagne bolognaise Fromage frais fruité Barre marbré chocolat - Crème anglaise	Salade de betteraves Colin sauce à l'américaine Riz aux petits légumes Joli pré double crème Fruit de saison* 
lundi 11 décembre 2017	mardi 12 décembre 2017	jeudi 14 décembre 2017	vendredi 15 décembre 2017
Salade Toscane  Wings de poulet rôti Haricots beurre provençale Coulommiers Fruit de saison*	Saucisson à l'ail - Cornichon Sauté de veau façon colombo Duo de carottes et salsifis à la crème Les Fripons Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b>  Celeri frais BIO à la vigneronne  Hachis Parmentier de canard Vache picon Pompon au chocolat	Tarte aux poireaux  Calamar à la romaine sauce tartare Brocolis jus de légumes ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*
lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017
1/2 Pamplemousse Paupiette de lapin à la moutarde Poêlée campagnarde Le Vosgien Chocolat liégeois	 Salade de pâtes mayonnaise au thon Filet de poulet aux 3 épices Chou fleur au gratin Fromage frais fruité Fruit de saison* 	<b>MENU DE NOEL</b> 	 Carottes BIO et navets râpés  Portis au saumon fumé et sa crème à l'aneth Rondelé nature Madeleine fourrée

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison

Produit nouveau



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO