

<b>Du 16 au 22 décembre 2024</b>		<b>NORMAL</b>		<b>SEMAINE 51</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry	16-déc.	Potage du Chef Dubarry				
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron				
Couscous merguez		Colin MSC sauce citron				
Semoule BIO		Julienne de légumes				
Chèvre		Chèvre				
Riz au lait	Riz au lait					
<b>Mardi</b>		<b>Mardi</b>	<b>Mardi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson	17-déc.	Soupe au cresson				
Terrine forestière		Terrine forestière				
Dos de cabillaud MSC sauce hollandaise		Rôti de veau sauce miel				
Duo de fleurettes		Pennas				
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
<b>Mercredi</b>		<b>Mercredi</b>	<b>Mercredi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pdt	18-déc.	Velouté poireaux pdt				
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse				
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja				
Gratin de butternut et pdt		Poêlée asiatique				
Livarot AOP		Livarot AOP				
Yaourt fermier citron	Yaourt fermier citron					
<b>Jeudi</b>		<b>Jeudi</b>	<b>Jeudi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef fenouil mascarpone	19-déc.	Potage du Chef fenouil mascarpone				
Salade piémontaise		Salade piémontaise				
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise				
Légumes tajine		Boullgour BIO				
Gouda BIO		Gouda BIO				
Gâteau du Chef aux cranberries	Gâteau du Chef aux cranberries					
<b>Vendredi</b>		<b>Vendredi</b>	<b>Vendredi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron	20-déc.	Potage au potiron				
Céleri BIO râpé sauce rose		Céleri BIO râpé sauce rose				
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière				
Riz Créole		Haricots beurre CE2 persillés				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Fruit de saison	Fruit de saison					
<b>Samedi</b>		<b>Samedi</b>	<b>Samedi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets	21-déc.	Velouté de bolets				
Salade mexicaine		Salade mexicaine				
Demi-lune boloqnaise		Rôti de dinde sauce basquaise				
Petits pois au jus		Purée de céleri				
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
<b>Dimanche</b>		<b>Dimanche</b>	<b>Dimanche</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef New York	22-déc.	Potage du Chef New York				
Krauts salade		Krauts salade				
Rognons de bœuf sauce forestière		Paupiette de veau sauce aux petits oignons				
Purée BIO		Bouquetière de légumes BIO à l'ail				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Tarte grillagée abricot	Tarte grillagée abricot					

**A rendre pour le VENDREDI 06 DECEMBRE**

<b>Du 16 au 22 décembre 2024</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 51</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Couscous merguez		16-déc.	Colin MSC			
Semoule BIO			Julienne de légumes			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Riz au lait			Riz au lait			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Dos de cabillaud MSC		17-déc.	Rôti de veau			
Duo de fleurettes			Pennes			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc		18-déc.	Sauté de dinde			
Gratin de butternut et pdt			Poêlée asiatique			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef fenouil mascarpone			Potage du Chef fenouil mascarpone			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Tajine de bœuf		19-déc.	Boulettes d'agneau			
Légumes tajine			Boulgour BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Gâteau du Chef aux cranberries			Gâteau du Chef aux cranberries			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron			Potage au potiron			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri BIO râpé sauce rose			
Filet de lieu MSC		20-déc.	Langue de bœuf			
Riz Créole			Haricots beurre CE2 persillés			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Salade mexicaine			Salade mexicaine			
Demi-lune bolognaise		21-déc.	Rôti de dinde			
Petits pois au jus			Purée de céleri			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef New York			Potage du Chef New York			
Lentilles vinaigrette			Lentilles vinaigrette			
Rognons de bœuf		22-déc.	Paupiette de veau			
Purée BIO			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot			

**A rendre pour le VENDREDI 06 DECEMBRE**

Du 16 au 22 décembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 51		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry	16-déc.	Potage du Chef Dubarry				
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron				
Couscous merguez		Colin MSC sauce citron				
Semoule BIO		Julienne de légumes				
Chèvre		Chèvre				
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Mardi			A	B
Soupe au cresson	17-déc.	Soupe au cresson				
Terrine forestière		Terrine forestière				
Dos de cabillaud MSC sauce hollandaise		Rôti de veau sauce miel				
Duo de fleurettes		Pennes				
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pdt	18-déc.	Velouté poireaux pdt				
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse				
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja				
Gratin de butternut et pdt		Poêlée asiatique				
Livarot AOP		Livarot AOP				
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef fenouil mascarpone	19-déc.	Potage du Chef fenouil mascarpone				
Salade piémontaise		Salade piémontaise				
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise				
Légumes tajine		Boullgour BIO				
Gouda BIO		Gouda BIO				
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries				
		Vendredi			A	B
Potage au potiron	20-déc.	Potage au potiron				
Céleri BIO râpé sauce rose		Céleri BIO râpé sauce rose				
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière				
Riz Créole		Haricots beurre CE2 persillés				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Velouté de bolets	21-déc.	Velouté de bolets				
Salade mexicaine		Salade mexicaine				
Demi-lune boloqnaise		Rôti de dinde sauce basquaise				
Petits pois au jus		Purée de céleri				
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP				
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef New York	22-déc.	Potage du Chef New York				
Krauts salade		Krauts salade				
Rognons de bœuf sauce forestière		Paupiette de veau sauce aux petits oignons				
Purée BIO		Bouquetière de légumes BIO à l'ail				
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO				
Forêt noire		Forêt noire				

*A rendre pour le VENDREDI 06 DECEMBRE*

Du 16 au 22 décembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 51
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef Dubarry		16-déc.
Carottes râpées BIO au citron		
Tarte aux poireaux		
Semoule BIO		
Chèvre		
Riz au lait		
<b>MARDI</b>		
Soupe au cresson		17-déc.
Chou rouge vinaigrette		
Galette de soja sauce miel		
Duo de fleurettes		
Chanteneige BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté poireaux pdt		18-déc.
Demi pamplemousse		
Galette fromage épinards		
Gratin de butternut et pdt		
Livarot AOP		
Yaourt fermier citron		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		19-déc.
Salade piémontaise		
Boulettes de soja sauce hongroise		
Légumes tajine		
Gouda BIO		
Gâteau du Chef aux cranberries		
<b>VENDREDI</b>		
Potage au potiron		20-déc.
Céleri BIO râpé sauce rose		
Omelette aux oignons		
Riz Créole		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté de bolets		21-déc.
Salade mexicaine		
Crousti au fromage		
Petit pois au jus		
Gorgonzola AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef New York		22-déc.
Krauts salade		
Quenelles lyonnaise sauce forestière		
Purée BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte grillagée abricot		

***A rendre pour le VENDREDI 06 DECEMBRE***