













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 S/P: Saucisse de volaille 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*	MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne bolognaise Fromage frais fruité Barre marbré chocolat - Crème anglaise	Potage 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 S/P: Pâté de volaille - Cornichon Sauté de veau façon colombo Duo de carottes et salsifis à la crème Les Fripons Fruit de saison*	MENU PLAISIR Céleri frais à la vigneronne   Hachis Parmentier de canard Vache picon Pompon au chocolat	Potage  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
Potage 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* 	MENU DE NOEL 	Carottes et navets râpés   Tortis au saumon fumé et sa crème à l'aneth Rondelé nature Madeleine fourrée

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement
Produit nouveau