
















	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 décembre au 8 décembre	Salade farandole (chou blanc, radis, maïs, salade) Sauté de boeuf provençal (herbes de Provence, tomates, olives vertes, oignons) Poêlée de légumes (carottes, haricots verts, courgettes, poivrons) Yaourt nature  les 2 vaches Roulé aux abricots	Salade de blé à la catalane (olives vertes, poivrons rouges et verts, tomates, ciboulette) Beaufilet de colin poêlé / Citron Ratatouille Montboissier Fruit de saison 	Salade coleslaw Haricots rouges  et riz  (poivrons, concentré de tomates, maïs, oignons, paprika) Fraidou Flan nappé caramel	Salade verte chiffonnade Filet de limande crème Purée de pommes de terre  Fromage des Canuts (fromage blanc, ciboulette, crème, huile, vinaigre, ail) Compote de pommes poires 
Période du 11 décembre au 15 décembre	Salade de betteraves Steak de colin sauce cubaine (oignons, concentré de tomates, curry, paprika doux, crème) Semoule  Carré de l'est Fruit de saison	Carottes  râpées maison Omelette nature Printanière de légumes (haricots verts, petits pois, carottes, pommes de terre) P'tit Louis Mousse au chocolat au lait	Surimi mayonnaise Médaillon de merlu à l'armoricaine (tomates, estragon, oignons, safran, crème liquide) Lentilles  au jus Coulommiers Fruit de saison 	Endives vinaigrette Rôti de veau aux olives (olives vertes, herbes de provence, concentré de tomates, oignons) Haricots verts  à l'ail Fromage blanc et sucre Quatre quart maison
Période du 18 décembre au 22 décembre	Laitue iceberg Boulettes de bœuf sauce basilic (basilic, tomates, sauce tomate, oignons) Macaronis  Yaourt Les 2 vaches  à la framboise Pêches au sirop léger	Salade de chou fleur Nuggets végétal Gratin de Crécy (carottes, pommes de terre, béchamel, crème, ciboulette, cumin) Bûchette mi-chèvre Fruit de saison 	REPAS DE NOËL Tartine de mer tomate (maquereau, fromage blanc, saint morêt, ciboulette) Steak de Colin aux abricots (abricots au sirop, abricots secs, carottes, crème) Pommes smiles Dessert de Noël Clémentine et chocolat	Salade de blé à la parisienne (basilic, tomates, maïs, échalote) Poisson blanc gratiné au fromage Epinards  à la béchamel Brebis crème Fruit de saison