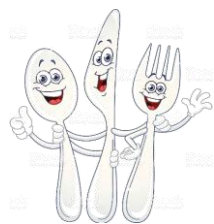


Vos menus du mois de décembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 3 au 7 décembre 2018

Du 10 au 14 décembre 2018

Du 17 au 21 décembre 2018

Du 24 au 28 décembre 2018
vacances scolaires

Du 31 décembre au 4 janvier 2018
vacances scolaires

<p>Salade de boulgour Escalope viennoise Carottes à la crème Chanteneige Kaki de saison</p>	<p>Bouillon aux vermicelles Aiguillettes de poulet sauce robert Choux-fleurs en gratin Yaourt aromatisé Pomme de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Nuggets de poisson Epinards hachés crème Fromage ail et fines herbes Crème dessert au caramel</p>	<p>Médaille de surimi et sa mayonnaise au citron Estouffade de joue de bœuf miel et thym Polenta au potiron Munster des Vosges à la coupe Bûche de Noël</p>	<p>Salade de choux-blancs Boulettes d'agneau au jus Légumes couscous et semoule Carré fondu Mousse au chocolat</p>
<p>*Rosette de Lyon et cornichons Chorizo Sauté de bœuf sauce forestière Haricots beurre Coulommiers à la coupe Dessert géré par le client</p>	<p> Concombre en salade Filet de lieu à l'armoricaine Semoule couscous Carré frais Compote de pomme et fraise</p>	<p> Coquillettes en salade Bœuf bourguignon Carottes persillées Yaourt nature sucré Clémentines</p>	<p>Noël</p>	<p>Nouvel an</p>
<p>Salade verte Hachis parmentier Pavé 3 provinces de haute saône à la coupe Petit suisse aux fruits</p>	<p>*Salade verte aux noix et lardons Salade verte aux noix Emincé de rôti de veau à la moutarde Jardinière de légumes au jus Edam à la coupe Panacotta au cassis</p>	<p> Salade de choux-rouges *jambon blanc Jambon de dinde et cornichons Purée de pommes de terre Samos Flan nappé</p>	<p>Carottes râpées aux échalotes Filet de hoki sauce aurore Pilaf de blé Petit moulé nature Banane</p>	<p>Salade scarole Spaghetti à la bolognaise Petit suisse nature sucré Abricot au sirop</p>
<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise *Médaille de porc sauce crème Rôti de dinde à la crème Pastas chifferi Fromage blanc nature Clémentines</p>	<p>Betteraves en salade *Cassoulet Cassoulet Camembert à la coupe Banane</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">REPAS DE NOEL</p> <p>Pâté en croûte de volaille Mijoté de poulet au pain d'épices Haricots verts persillés et Pommes croquettes Brie Val de Saône Sapin de Noël et chocolats</p>	<p>Salade de concombre à la ciboulette Tortilla de patate Julienne de légumes Fromage fondu Le Fromy Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Dos de colin sauce potiron et vanille Courgettes à la crème Tomme noire à la coupe Orange</p>
<p>Salade coleslaw Cassolette de poisson pochouse Riz créole Vache qui Rit Crème au spéculoos </p>	<p> Carottes râpées au citron Steack haché au jus et ketchup Pommes frites au four Fromage fouetté madame loik Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de riz fermière Paupiette de veau au jus Courgettes à la béchamel Roussot des Vosges à la coupe Poire de saison</p>	<p>Potage saint germain *Gratin de chicons et pommes de terre <i>Gratin de chicons et pommes de terre</i> Carré de l'Est à la coupe pomme de saison</p>	<p>Salade de céleri pommes et raisins *Rôti de porc sauce chasseur Rôti de dinde sauce chasseur Petits pois à la française Petit moulé aux noix Gâteau moelleux au yaourt</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

