

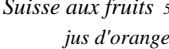


# Menu du 17 décembre au 18 janvier 2019

## Semaine du 17 décembre au 21 décembre 2018

Macédoine 1+11	Endives au bleu 5	Salade de pâtes bicolores 3+1+11	<b>REPAS DE NOEL</b>	Soupe de légumes
Lasagne Bolognaise 3+5	Sauté de veau aux olives	Jambon grillé		Filet de poisson meunière 4
 Salade verte	Purée 4 légumes 5	Poêlée de légumes verts		Riz pilaff 3
5 Gouda, banane	Flamby 5	5 Chavroux, corbeille de fruits		Yaourt nature sucrés 5
5 kiri, pain 3	3+1 Madeleine	Fromage blanc		Clémentine
jus exotique	5 Yaourt arôme	Napolitain		Jus de pommes
				

## Semaine du 24 décembre au 28 décembre 2018



JOYEUSES FETES

ET

BONNES




VACANCES


## Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019

FERME	JOUR DE L'AN	Potage de légumes	Carottes rapées	Pomelos aux crevettes 6
		Raviolis 3	Steack haché de veau	4 Dos de cabillaud persillé
		Salade verte	Frites	Duo de choux-brocolis
		5 Chanteneige, compote de pommes	Fromage blanc aux fruits 5	5 Camembert, banane
		3 Pain, chocolat	suisse aux fruits 5	jus de pommes
		Jus multivitaminé	gaillardise framboise 3	3 Pain, emmental

## Semaine du 7 janvier au 11 janvier 2019

 Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie 1	Soupe de légumes	Endives aux noix 2
Cordon bleu 5	Escalope de porc persillées	Rôti de bœuf	Sauté de poulet cajun 8	Poisson pané 4+3
Céréales à l'indienne 12+3	Gratin de chou fleur 5	Haricots beurre	Torsades 3	Poêlée campagnarde
5 Kiri, clémentine	Mousse chocolat 5	5 St moret, Cannelé 1+5	Fromage blanc 5	Velouté fruits 5
3 Pain, nutella 2	3 Pain, confiture	yaourt arôme 5	3 Pain au lait, chocolat	5 Yaourt nature sucrés
jus d'orange	5 Yaourt à boire	moelleux pommes 3	clémentine	3 Sablés des Flandres

## Semaine du 14 janvier au 18 janvier 2019

Salade Coleslaw 1+11+9	Salade de surimi/tomates 4+6	Tarte aux fromages 3+1+5	Œufs dur sauce cocktail 1+11	Taboulé 3
Saucisse de Toulouse	Tajine de mouton	Rôti de veau braisé	Escalope de dinde	5+4 Gratin de saumon/pdt
Lentilles 3	Légumes tajine 2	Jeunes carottes persillées	Riz safrané	Salade verte
 Yaourt vanille/chocolat 5	5 Emmental, pomme golden	5 Chavroux, orange	5 Samos, compote de poires	5 Petits suisses
Jus de raisin,	Chocolatine 3	Jus de pommes	3 Petits beurre	jus de fruits
Suisses aux fruits 5	Jus d'orange	5 Liegeois chocolat	5 Fromage blanc aux fruits	3+1 Crêpe chocolat

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin