

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Décembre 2024	 Taboulé au boulgour  Bœuf Bourguignon Petits pois Yaourt nature Pomme 	 Carottes râpées vinaigrette à l'échalote   Curry de pois chiche & Riz Vache qui rit Compote de pommes	Salade Croquante (chou blanc,brunoise de carottes) Brandade de morue Tomme noire Mousse au chocolat	Salade verte vinaigrette traditionnelle Cheese burger Frites Flan nappé au caramel	 Bruschetta Colin "Fish and chips" Epinards à la crème Brie Clémentine 
Semaine 9 au 13 Décembre 2024	 Salade de pois chiches à l'Orientale   Omelette nature Potiron à la Béchamel Gouda Crème dessert au chocolat	 Salade de chou rouge sauce enrobante à l'échalote  Emincé de volaille aux olives Polenta Camembert Purée de pommes & raisins	 Rillettes de maquereaux Rôti de bœuf au jus Haricots verts "saveur jardin" & pommes vapeur persillées Petit suisse nature Pomme 	 Potage Vert Près (Pommes de terre & haricots verts)  Cassoulet Cassoulet sans porc Fromage fondu Banane 	Salade laitue & mimolette vinaigrette au persil  Pavé de merlu sauce basilic Farfalles &fromage râpé  Moelleux myrtilles & citron
Semaine 16 au 20 Décembre 2024	 Hachis Parmentier Petit suisse nature  Purée de pommes & vanille	 Salade verte & croûtons vinaigrette à l'échalote  Lentilles & maïs & riz IGP  Emmental Liégeois à la vanille	Friand au fromage  Steak haché de veau au jus Brocolis "saveur soleil" Saint Paulin Orange 	Salade de mâche aux crevettes & dès de brebis Vinaigrette framboise moutarde  Mijoté de dinde sauce pain d'épices  Gratin daupinois Entremet au chocolat noisettes Clémentine & Père Noël au chocolat	 Salade de coquillettes au thon Pavé de colin mariné au citron  Chou-fleur béchamel Petit moulé nature Banane 
Semaine 23 au 27 Décembre 2024					
Semaine 30 Décembre 2024 au 3 Janvier 2025	 Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle  Dahl de pois cassés & semoule Gouda clémentine 	 Feuilleté au chèvre Colin crumble pain d'épices  Fondue de poireaux à la crème Fromage frais sel de Guérande Beignet au chocolat		Salade de haricots verts vinaigrette traditionnelle Saucisse fumée Saucisse de volaille Lentilles au jus Yaourt nature Pomme 	Salade coleslaw  Blanc d'encornets à la Sétoise Pennes Saint Paulin Liégeois à la vanille
	Goûter : Jus multivitamins & Pompon au cacao	Goûter : Jus de pomme & Gaufre Pâtissière		Goûter : Lait nature & barre de chocolat / pain	Goûter :Banane & Madeleine

Innovation culinaire 

Recette maison 

Produits locaux 

Produits frais 

Repas à base de produits Bio 

Label rouge 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Décembre 2024	Taboulé au boulgour Bœuf Bourguignon Petits pois Pomme	 Curry de pois chiche & Riz Vache qui rit Compote de pommes	Brandade de morue Tomme noire Mousse au chocolat	Salade verte vinaigrette traditionnelle Cheese burger Frites Flan nappé au caramel	Bruschetta Colin "Fish and chips" Epinards à la crème Clémentine
Semaine 9 au 13 Décembre 2024	 Salade de pois chiches à l'Orientale Omelette nature Potiron à la Béchamel Crème dessert au chocolat	 Emincé de volaille aux olives Polenta Camembert Purée de pommes & raisins	Rillettes de maquereaux Rôti de bœuf au jus Haricots verts "saveur jardin" & pommes vapeur persillées Pomme	Cassoulet <i>Cassoulet sans porc</i> Fromage fondu Banane	Salade laitue & mimolette vinaigrette au persil Pavé de merlu sauce basilic Farfalles & fromage râpé Moelleux myrtilles & citron
Semaine 16 au 20 Décembre 2024	 Hachis Parmentier Petit suisse nature Purée de pommes & vanille	 Salade verte & croûtons vinaigrette à l'échalote Lentilles & maïs & riz IGP Emmental	Goûter : Jus multifruits & Pompon au cacao Friand au fromage Steak haché de veau au jus Brocolis "saveur soleil" Orange	 Salade de mâche aux crevettes & dès de brebis Vinaigrette framboise moutarde Mijoté de dinde sauce pain d'épices Gratin dauphinois Entremet au chocolat noisettes Clémentine & Père Noël au chocolat	Salade de coquillettes au thon Pavé de colin mariné au citron Chou-fleur béchamel Banane
Semaine 23 au 27 Décembre 2024					
Semaine 30 Décembre 2024 au 3 Janvier 2025	 Dahl de pois cassés & semoule Gouda Clémentine	 Feuilleté au chèvre Colin crumble pain d'épices Fondue de poireaux à la crème Beignet au chocolat		Saucisse fumée <i>Saucisse de volaille</i> Lentilles au jus Yaourt nature Pomme	Blanc d'encornets à la Sétoise Pennes Saint Paulin Liégeois à la vanille
	Goûter : Jus multifruits & Pompon au cacao	Goûter : Jus de pomme & Gaufre Pâtissière		Goûter : Lait nature & barre de chocolat / pain	Goûter : Jus d'ananas & Madeleine

Innovation culinaire
 Recette maison
 Produits locaux
 Produits frais
 Repas à base de produits Bio
 Label rouge