

MENUS DES GRANDS

Du LUNDI 03 au VENDREDI 07 Décembre 2018

Lundi	<p>Potage « maison » Sauté de veau sec tomate (veau français) Carottes vapeur Bœuf douceur Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
-------	--	---



Mardi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Brie Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entremet vanille</p>
-------	---	---

Mercredi	<p>Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette Emincé de lapin sec moutarde (lapin français) Flageolets Brebierme Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
----------	--	---



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Coquillettes à la carbonara (Ū) Et gruyère râpé Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Purée pommes coings / spéculoos</p>
-------	--	--

Vendredi	<p>Macédoine vinaigrette Sauté de bœuf sec chasseur (VBF, race à viande) Haricots beurre Saint Nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / barre de chocolat</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

Du LUNDI 10 au VENDREDI 14 Décembre 2018

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Steak de poisson sez citron Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Liégeois vanille</p>
-------	--	---



Mardi	<p>Betteraves et maïs à la vinaigrette Omelette nature Purée de chou-fleur Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
-------	--	--

Mercredi	<p>Taboulé Sauté de porc sez indienne (porc français) Haricots verts Tendre bleu Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Céréales / lait</p>
----------	--	--




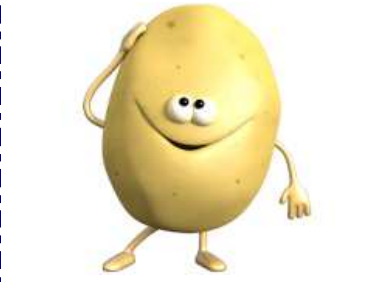

Jeudi	<p>Potage « maison » Paupiette de dinde à la crème (volaille française) Boullgour aux petits légumes Rouy Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	---	---

Vendredi	<p>Tarte au fromage Eminecé de boeuf sez tomate (VBF, race à viande) Brocolis Cantal AOP Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Semoule au lait</p>
----------	--	--





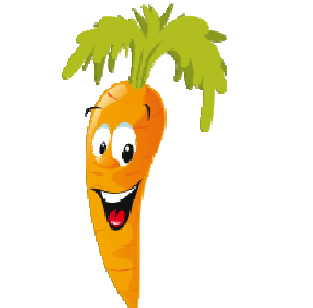
MENUS DES GRANDS

Du Lundi 17 au Vendredi 21 Décembre 2018

Lundi	Betteraves à la vinaigrette Coquillettes à la bolognaise (VBF) Et gruyère râpé Fruit de saison	Goûter : Velouté fruit	
Mardi	Salade de p. de terre et thon Sauté de pore au curry (pore français) Haricots verts Roug Fruit de saison	Goûter : Pain d'épices / beurre	
Mercredi	Salade d'endives Sauté d'agneau (UE) Pommes de terre boulangère Babybel Fruit de saison	Goûter : Yaourt nature	
Jeudi Repas de Noël	Mini Gougère Aiguillettes de poulet sec foie gras (volaille française) Purée de patate douce Petit louis coque Clémentine et Père Noël en chocolat	Goûter : Framboisine / crème anglaise	
Vendredi	Concombres à la vinaigrette Steak de poisson sec citron Carottes vapeur Carré de l'Est Fruit de saison	Goûter : Crème de boudoir	


MENUS DES GRANDS

Du Lundi 24 au Vendredi 28 Décembre 2018

Lundi	Potage « maison » Escalope de poulet au jus (volaille française) Coquillettes Camembert Fruit de saison	Goûter : Petit suisse aromatisé	
Mardi	FÉRIÉ		Goûter :
Mercredi	Taboulé Sauté de boeuf sec tomate (VBF, race à viande) Chou-fleur béchamel Kiri Fruit de saison	Goûter : Flan nappé caramel	
Jeudi	Concombres à la vinaigrette Jambon blanc (pore français) Purée Coulommiers Fruit de saison	Goûter : Purée de poires / gâteaux secs	
Vendredi	Salade de p. de terre et dés de dinde Steak de poisson sec aurore Poêlée à la provençale Gruyère Fruit de saison	Goûter : Viennoise / confiture	

MENUS DES GRANDS

Du Lundi 31 Décembre au Vendredi 04 Janvier 2018

Lundi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson</p> <p>Carré frais Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	
-------	--	---	---

Mardi	FÉRIÉ		Goûter :
-------	-------	--	----------

Mercredi	<p>Betteraves et maïs vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce champignons (volaille française) Torti Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Petit suisse nature</p>
----------	---	--



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de canard (volaille française) Petits pois à la française Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Fromage blanc vanillé</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Potage « maison » Sauté de boeuf sec marenge (VBF, raez à viande) Brocolis Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Crème de riz</p>
----------	--	-------------------------------------

