

	Du 28/11 au 4 Décembre	Du 5 au 11 Décembre	Du 12 au 18 Décembre
LUNDI	Risoni à la niçoise Omelette au fromage Epinards béchamel Petit suisse fruité Fruit	Roulé au fromage Sauté de bœuf aux oignons  Carottes braisées Fromage Fruit	Céleri rémoulade  Spaghettis bolognaise et fromage râpé Yaourt aromatisé Fruit
MARDI	Salade coleslaw Hachis parmentier  Fromage Ananas au sirop	Concombre vinaigrette Tartiflette et charcuterie (Tartif. sans porc et charcuterie de volaille) Fromage blanc nature Compote	Salade de pdt mimosa Palette de porc à la diable (Rôti de volaille) Haricots verts sautés Fromage Flan nappé caramel
JEUDI	Salade de pdt piémontaise Sauté de dinde aux olives  Chou-fleur sauce curry Fromage Fruit	<u>Menu Alternatif</u> Salade de jeunes pousses et maïs Riz épicé aux pois chiche Yaourt « local » à l'abricot Madeleine	Œuf dur mayonnaise Filet de colin pané et citron Poêlée de légumes Tomme du Chatelard Fruit
VENDREDI	<u>Menu Région Normandie</u> Salade verte et croquette de camembert Filet de merlu sauce dieppoise Et ses mini quenelles Yaourt nature bulgare Tarte aux pommes Normande	Salade de pâtes Napoli Filet de colin sauce Nantua Brocolis béchamel Fromage Fruit	<u>Repas de Noël</u> Champagne pour enfant Petit Bêchet Salade de jeunes pousses & bille de chèvre  Dinde sauce à la sève de pin Gratin de crozets Bûche de Noël maison Clémentine et Papillote

