

Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre	Samedi 07 Décembre	Dimanche 08 Décembre
Céleris vinaigrette	Salade verte	Salade de pépinettes	Coleslaw de chou vinaigrette	Betteraves	Cœur de palmier	Salade multi feuilles
Terrine de merlu MSC	Jambon de dinde	Galopin de veau au jus	Financière de bœuf	Hoki MSC sauce basquaise	Rôti de porc	Cotriade de poisson MSC sans fruits de mer
Brocolis à la crème	Pommes de terre boulangère	Purée de potiron	Riz IGP	Haricots verts	Petit épeautre	Riz IGP aux petits légumes
Crème dessert praliné	Galettes Saint Michel	Fromage blanc + sucre	Purée de fruits	Petit suisse nature + sucre	Yaourt aux fruits	Purée de fruits
Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre cake à la noix de coco
Potage essau	Velouté choisy	Velouté vert près	Velouté freineuse	Potage oriental	Potage parmentier	Potage mussard
Petits suisses sucrés	Yaourt sucré	Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert café	Flan caramel	Yaourt aromatisé
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre	Samedi 14 Décembre	Dimanche 15 Décembre
Salade verte	Fonds d'artichauts	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Cœur de palmier	Céleris vinaigrette	Velouté aïgo bouido
Loubia de bœuf	Notre frittata aux oignons	Risotto IGP	Sauté de porc sauce champignons	Colin MSC sauce à l'ail	Poulet rôti	Escalope de porc au jus
Polenta	Petits pois	au saumon MSC	Tortis	Choux fleur à la crème	et purée de patates douces	et ses légumes choucroute
Sablé du Nord	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc sur coulis de fruits	Purée de fruits	Riz au lait	Fromage blanc + sucre	Purée de fruits
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre fondant au chocolat
Velouté breton	Soupe de perles	Potage l'esterel	Potage jardinière	Velouté de champignons	Velouté dubarry	Soupe de vermicelles





*IGP* : Indication Géographique Protégée





Label Rouge Viande de qualité supérieure



Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	Samedi 21 Décembre	Dimanche 22 Décembre
Salade de blé levantine	Salade verte	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Salade de betteraves	Salade de lentilles	Pamplemousse
Blanquette de porc	Merlu MSC sauce tomate	Omelette	Escalope de porc au jus	Rougail de colin MSC	Rôti de dinde	Pot au feu
Carottes sautées	Macaronis	Epinards à la crème	Polenta crémeuse	Riz IGP	Haricots verts	et ses légumes
Petit suisse nature + sucre	Purée de fruits	Petit suisse nature + sucre	Galettes Saint Michel	Yaourt aux fruits	Flan vanille	Purée de fruits
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Purée de fruits	Fruit de saison	Notre moelleux aux fruits
Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté freineuse	Potage saint germain	Velouté de potiron	Potage longchamps
Semoule au lait	Faisselle	Crème renversée	Flan chocolat	Crème dessert café	Fromage blanc aromatisé	Faisselle
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre	Samedi 28 Décembre	Dimanche 29 Décembre
Salade de coquillettes provençale	Coleslaw de céleris	Terrine de légumes	Salade de haricots verts		_	
	vingiarette	remine de legomes	Salade de Haricois veris	Salade verte	Betteraves	Feuilles d'épinards en salade
Notre tortilla de pommes de terre	vinaigrette Steak haché	Sauté de dinde sauce de Noël	Tajine de bœuf	Salade verte Parmentier	Betteraves Côté de porc au jus	Feuilles d'épinards en salade Galopin de veau sauce provençale
	_	Sauté de dinde sauce de				Galopin de veau sauce
terre	Steak haché	Sauté de dinde sauce de Noël	Tajine de bœuf	Parmentier	Côté de porc au jus	Galopin de veau sauce provençale
<b>terre</b> Brocolis à la crème	Steak haché Riz IGP pilaf	Sauté de dinde sauce de Noël Gratin dauphinois	Tajine de bœuf Boulgour aux petits légumes	Parmentier de merlu MSC	Côté de porc au jus Endives à la crème	Galopin de veau sauce provençale <b>Riz IGP</b>
terre Brocolis à la crème Yaourt nature + sucre	Steak haché  Riz IGP pilaf  Crème dessert chocolat	Sauté de dinde sauce de Noël Gratin dauphinois Purée de fruits Notre moelleux poires et	Tajine de bœuf Boulgour aux petits légumes Yaourt nature + sucre	Parmentier  de merlu MSC  Purée de fruits	Côté de porc au jus Endives à la crème Semoule au lait	Galopin de veau sauce provençale <b>Riz IGP</b> Purée de fruits





*IGP* : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée





Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1erJanvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025	Samedi 04 Janvier 2025	Dimanche 05 Janvier 2025
Taboulé	Salade d'endives	Salade multifeuilles et noix	Macédoine de légumes vinaigrette	Céleri vinaigrette	Fonds d'artichauts	Coeur de palmier
Boulettes de bœuf au jus	Galopin de veau sauce pizzaiole	Cabillaud sauce beurre blanc	Chili con carne	Colin MSC sauce à l'ail	Foie de volaille au porto	Paleron de bœuf au jus
Petits pois carottes	Macaronis	Poêlée d'hiver	Riz IGP	et ses légumes aïoli	Polenta crémeuse	Carottes mornay
Flan chocolat	Crème renversée	Purée de fruits	Madeleine	Petit suisse nature + sucre	Crème dessert vanille	Purée de fruits
Fruit de saison	Purée de fruits	Notre fondant chocolat et marrons	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette frangipane des Rois
Potage essau	Velouté choisy	Potage longchamps	Velouté aïgo bouigo	Potage oriental	Potage parmentier	Potage mussard
Riz au lait	Petits suisses sucrés	Crème dessert praliné	Liégeois vanille	Flan chocolat	Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits



*IGP* : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

