Menus du 27 novembre au 31 décembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
27 au 3 decembre	Salade coleslaw et dés de fromage Gratin de chou-fleur bio pommes de terre Salade verte bio Compote de pommes bio maison	Terrine de campagne locale Poisson frais MSC sauce tomatée Semoule Petits légumes Yaourt fermier	Céleri rémoulade Paupiette de poulet Lionor Tagliatelles sauce champignons Fruit de saison	Sauté de veau marengo Purée de pommes de terre maison Salade verte bio Pannacotta passion maison	Velouté de potimarron Rôti de porc au jus de viande Riz pilaf Fondue de poireaux Fruit de saison
4 au 10 decembre	Macédoine de légumes Jambon grillé Fagoo sauce poivre Macaronis et brocolis à la crème Brownie au chocolat	Escalope de poulet Lionor Pommes cube Savary Mâche vinaigrette ciboulette Fromage	Chou blanc vinaigrette soja Wok de légumes maison Nouilles Mousse passion maison	Potage de légumes et fromage frais Saucisse de poulet sauce fromagère Boulgour aux épices Chou rouge Banane chocolat maison	Céleri bio mimolette Rôti de bœuf sauce échalotes Gratin dauphinois maison Salade bio Tarte Normande maison
11 au 17 décembre	Œuf mimosa Falafels Semoule bio carottes bio au romarin Fruit de saison	Chou-fleur sauce ravigote Bolognaise de bœuf bio Spaghettis bio Flan caramel	Poireaux vinaigrette Chtiflette maison Salade verte Compote de pommes aux spéculoos	Taboulé maison Sauté de porc à la moutarde Fagoo Riz Endives braisées locales Gâteau du chef	Sauté de poulet Lionor façon blanquette Pâtes Patati Légumes du bouillon Yaourts fermiers
18 au 24 décembre	Soupe de poireaux Vache qui rit Lasagnes aux légumes d'hiver Salade verte bio Donuts	Céleri rémoulade Escalope de poulet forestière lionor Coquillettes de chez Patati Fromage blanc fermier local	Sauté de bœuf aux épices Purée de pommes de terre Fromage Salade de fruits	Jus de fruits Friand au fromage Sauté de poulet façon Florent Pommes de terre sautées/flageolets Bûche de Nöel	Betteraves rouges bio Poisson frais MSC sauce tomatée Blé Salade verte Yaourt fermier
25 au 31 décembre	Férié	Duo de Carottes et navets locaux Volaille Lionor au citron Pennes bio brocolis béchamel Fromage blanc au coulis de fruits	Brick de chèvre Chili sin carné Riz bio Haricots rouges Fruits de saison	Potage de légumes locaux Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Compote de pommes Flan vanille	Chou chinois et dés de fromage Steak haché Fagoo Pommes Rosties Salade verte bio Crème spéculoos maison