



## SEMAINE DU 4 AU 10 DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Œuf mayonnaise	Endive vinaigrette	Crêpe au fromage	Mortadelle / cornichon	Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette	Cervelas vinaigrette
Cordon bleu	Tartiflette aux lardons	Normandin de veau à la provençale	Tajine de poulet citron olive	Poisson meunière	Potée aux choux	Filet de poulet jus aux herbes
Epinards à la crème		Haricots verts sautés	Boulgour parfumé	Salsifis forestiers		Flageolets
Yaourt nature + sucre	Fourme d'Ambert	Fromage blanc nature + sucre	Tomme noire	Yaourt nature + sucre	Fromage Le Roussot	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux au thé	Fruit de saison	Semoule au lait	Gâteau basque



## SEMAINE DU 11 AU 17 DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	Pizza margherita	Salade verte	Salade de pommes de terre	Poireaux vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon
Sauté de veau marengo	Boudin aux pommes	Rôti de dinde à l'estragon	Cassoulet	Poisson pané citron	Poulet rôti	Bœuf aux olives
Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Carottes persillées		Gratin de courgettes	Blé curcuma	Pommes de terre persillées
Yaourt aux fruits	Saint Nectaire	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage aux noix	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Ile flottante	Mille feuille

## SEMAINE DU 18 AU 24 DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Salade de pois chiches au cumin	Salade verte	Tarte aux poireaux	Salade de perles marines vinaigrette acidulée	Croisillon aux champignons	Salade de pommes de terre	Salade de pâtes
Endives au jambon	Paupiette de veau dijonnaise	Fricadelle de bœuf sauce piquante	Poulet sauce crème & marrons	Lieu crème de persil	Moussaka au bœuf	Choucroute de la mer
	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	Gratin dauphinois	Fondue de poireaux		
Cantal	Yaourt nature + sucre	Brie	Yaourt bio à la vanille	St Nectaire	Yaourt aux fruits mixés	Chèvre tine
Salade d'oranges aux épices	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Bûche de Noël	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Tarte abricotine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

MENU A

Terrine de lapin + cornichon	Œuf dur mayonnaise	Céleris rémoulade	Salade de pâtes	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé aux légumes	Terrine de légumes mayonnaise
Fondant de poulet farci aux cèpes	Bœuf bourguignon	Rôti de porc aux herbes	Emincé de volaille au curry	Parmentier de poisson	Omelette	Jambon cuit sauce madère
Pommes Pin	Carottes persillées	Pommes de terre boulangères	Julienne de légumes		Epinards à la crème	Pâtes fusilli
Fromage blanc faisselle + sucre	Fromage ail & fines herbes	Yaourt nature + sucre	Bleu	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage blanc nature + sucre
Tarte normande	Flan chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois café	Eclair vanille



**SEMAINE DU 1er JANVIER AU 7 JANVIER 2024**

**BONNE ANNEE**



**LUNDI 01/01**

**MENU A**

Asperges vinaigrette

Joue de bœuf braisé

Gratin Dauphinois

Bûche du Pilat

Tarte pomme rhubarbe