

SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2024 AU 5 JANVIER 2025

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 30 DECEMBRE ST ROGER	POTAGE TOMATES MACÉDOINE RÉMOULADE SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE AUX AROMATES CAMEMBERT - BEURRE YAOURT AROMATISÉ		POTAGE TOMATES TARTE AUX POIREAUX BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PÂTES CAMEMBERT - BEURRE COMPOTE DE POMMES		POTAGE TOMATES MACÉDOINE VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PÂTES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE YAOURT AROMATISÉ		POTAGE TOMATES MACÉDOINE RÉMOULADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PÂTES CAMEMBERT - BEURRE YAOURT NATURE	
MARDI 31 DECEMBRE ST SYLVESTRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES ROSETTE ET CONDIMENT OMELETTE BASQUAISE POMMES RISSOLEES FRAIDOU - BEURRE FRUIT DE SAISON		VELOUTÉ DE LÉGUMES BETTERAVES VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES FRAIDOU - BEURRE GÉLIFIÉ VANILLE		VELOUTÉ DE LÉGUMES BETTERAVES VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES EDAM SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON		VELOUTÉ DE LÉGUMES BETTERAVES VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES FRAIDOU - BEURRE FRUIT DE SAISON	
MERCREDI 1er JANVIER JOUR DE L'AN	CRÈME D'ASPERGES FEUILLETÉ PINTADE CHATAÏGNE RÔTI DE DINDE AU PAIN D'ÉPICES PAILLASSON DE POMMES DE TERRE POËLÉE DE LÉGUMES PAVÉ D'AFFINOIS - BEURRE GÂTEAU DE L'AN AU CHOCOLAT		CRÈME D'ASPERGES CROUSTADE DE VOLAILLE RÔTI DE DINDE AU PAIN D'ÉPICES PAILLASSON DE POMMES DE TERRE POËLÉE DE LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE GÂTEAU DE L'AN AU CHOCOLAT		CRÈME D'ASPERGES CROUSTADE DE VOLAILLE RÔTI DE DINDE AU PAIN D'ÉPICES PAILLASSON DE POMMES DE TERRE POËLÉE DE LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE GÂTEAU DE L'AN AU CHOCOLAT		CRÈME D'ASPERGES FEUILLETÉ PINTADE CHATAÏGNE RÔTI DE DINDE AU PAIN D'ÉPICES PAILLASSON DE POMMES DE TERRE POËLÉE DE LÉGUMES PAVÉ D'AFFINOIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	
JEUDI 2 JANVIER ST BASILE	POTAGE DE POIS CASSÉS PIZZA AU FROMAGE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLERI RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE EMMENTAL - BEURRE BEIGNET AUX POMMES		POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLERI RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE GOUDA SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLERI RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE EMMENTAL - BEURRE FRUIT DE SAISON	
VENDREDI 3 JANVIER STE GENEVIEVE	POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA ET FONDUE DE POIREAUX RIZ EDAM - BEURRE CRÈME VANILLE		POTAGE PARMENTIER CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM - BEURRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ		POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA ET FONDUE DE POIREAUX RIZ EDAM SANS SEL - BEURRE CRÈME VANILLE		POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA ET FONDUE DE POIREAUX RIZ EDAM - BEURRE PETITS SUISSES NATURE	
SAMEDI 4 JANVIER STE ODILON	CRÈME DE VOLAILLE BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES RISSOLÉES TOMME - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		CRÈME DE VOLAILLE QUENELLES DE VEAU GRATINÉES FRICASSÉ DE DINDE AU CURRY SEMOULE TOMME - BEURRE FRUIT DE SAISON		CRÈME DE VOLAILLE BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES VAPEUR SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		CRÈME DE VOLAILLE BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES RISSOLÉES TOMME - BEURRE LAITAGE NATURE	
DIMANCHE 5 JANVIER EPIPHANIE	VELOUTÉ DE POTIRON FRIAND CHÈVRE CUISE DE POULET AU THYM FLAGEOLETS POMMES VAPEUR BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GALETTE DES ROIS		VELOUTÉ DE POTIRON TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT SAUTÉ D'AGNEAU AU MIEL POMMES SARLADAISES ENDIVES BRAISÉES BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GALETTE DES ROIS		VELOUTÉ DE POTIRON CRUDITÉS VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU MIEL POMMES VAPEUR ENDIVES BRAISÉES GOUDA SANS SEL - BEURRE GALETTE DES ROIS		VELOUTÉ DE POTIRON FRIAND CHÈVRE SAUTÉ D'AGNEAU AU MIEL POMMES SARLADAISES ENDIVES BRAISÉES BRIN D'AFFINOIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	