

# PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 4 AU VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2017

1	Lundi 4 décembre 2017	Mardi 5 décembre 2017	Jeudi 7 décembre 2017	Vendredi 8 décembre 2017
ENTRÉES	SALADE MARCO POLO (pâte, surimi)	VELOUTÉ DE LEGUMES	CHOU ROUGE BIO AUX NOIX	CAROTTES RAPÉES BIO AU MIEL
	CONCOMBRE BIO CRÈME CIBOULETTE		SALADE ICEBERG ET CROUTONS	OEUFS DURS MAYONNAISE
PLATS	SAUCISSE DE VOLAILLE TYPE FRANCFORT	CHILI CON CARNE	PALERON SCE MARCHAND DE VIN	FILET DE CABILLAUD SCE HOLLANDAISE
	OMELETTE BIO	BLANQUETTE DE POISSON	FILET DE HOKI AUX 3 CÉRÉALES	
GARNITURES	POMMES SAUTÉES	DUO DE CAROTTES	HARICOTS VERTS	LENTILLES
		RIZ	SPAGHETTI	
PRODUITS LAI TIERS	COULOMMIERS	PETIT SUISSE NATURE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE BIO
	CŒUR BLEU			
DESSERTS	PETIT FILOU CHOCOLAT	TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	COMPOTE DE POMMES BIO	CRÈME RENVERSÉE
	FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON BIO

2	Lundi 11 décembre 2017	Mardi 12 décembre 2017	Jeudi 14 décembre 2017	Vendredi 15 décembre 2017
ENTRÉES	SALADE DE RIZ NICOIS	RADIS BEURRE	REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNEE	POMELOS SUCRÉ
	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE		TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC
PLATS	CUISSE DE CANETTE AUX HERBES	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES		EMINCÉS DE POULET « SAVEUR KEBBAB »
	PAUPIETTE DE SAUMON A L'ANETH	PAVÉ DE COLIN A LA BORDELAISE		BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE
GARNITURES	MINI PENNES	GRATIN DE CHOUX FLEURS		POÊLÉE CHAMPÊTRE (h.verts, h.beurre, aubergine)
		POLENTA FONDANTE		
PRODUITS LAIERS	TOMME BLANCHE	COULOMMIERS		EMMENTAL
	CARRÉ FRAIS BIO			
DESSERTS	MUFFIN NATURE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FLAN AU CAMEL	TARTE GRILLÉE CERISE	
		FRUIT DE SAISON BIO		

3	Lundi 18 décembre 2017	Mardi 19 décembre 2017	Jeudi 21 décembre 2017	Vendredi 22 décembre 2017
ENTRÉES	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS	SALADE DE TOMATE BIO MOZZARELLA BASILIC	ROSETTE - CORNICHONS	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE FROMAGE
	TABOULÉ	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	
		SALADE STRASBOURGEOISE		
PLATS	CALAMARS À LA ROMAINE	GIGOT D'AGNEAU AU THYM	BOULETTES DE BŒUF BIO SCE PIPERADE	AIGUILLETES DE SAUMON & CITRON
		PAVÉ DE POISSON A LA PROVENCALE	FILET DE LIEU AU BEURRE CITRONNÉ	
GARNITURES	PURÉE DE CAROTTES	HARICOTS PLATS	SEMOULE	RATATOUILLE
	POMMES VAPEUR			PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	TOMME GRISE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	SAINT NECTAIRE	FROMY
	PETIT MOULÉ AUX NOIX		BRIE	
			FAISSELLE BIO	
DESSERTS	YAOURT PERLE DE LAIT SUR LIT DE FRAMBOISE	COMPOTE POMME/ABRICOT BIO	TARTE GRILLÉE POMME	CRÈME DESSERT VANILLE
	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTANTE AUX ÉCLATS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	