

lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
Coleslaw  Steak haché sauce stogonoff Coquillettes Pointe de Brie Fruit de saison* 	Betteraves vinaigrette Escalope de volaille chasseur Frites Saint Paulin Fruit de saison*	<b>MENU VEGETARIEN</b> Potage Gratin de choux-fleurs, brocolis et soja Chandor Moelleux aux pommes	Mortadelle - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Poisson meunière - Citron Purée de potiron maison  Cantafrais Nappé caramel
lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de pommes de terre, tomate et œuf  Escalope de blé panée - Ketchup Petits pois et carottes Yaourt Pâtisserie sèche	Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Paupiette de veau forestière Haricots verts au jus Camembert Cocktail de fruits au sirop	Surimi - Mayonnaise maison  Palette de porc à la diable S/P: Rôti de dinde à la diable Ratatouille Pointe de Brie Ile flottante 	Potage Ravioles de colin fines herbes sauce crème Kiri Eclair au chocolat
lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
<b>MENU VEGETARIEN</b> Pizza Falafel de fève, menthe et coriandre sauce au fromage blanc Gratin de choux-fleurs Chanteneige Compote de pommes	<b>MENU PLAISIR</b> Betteraves vinaigrette Lasagne Saint Paulin Fruit de saison* 	<b>MENU DE NOEL</b> 	Potage  Poisson pané - Citron Purée de pommes de terre maison Joli pré double crème Mousse au chocolat

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau