


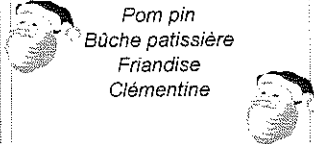


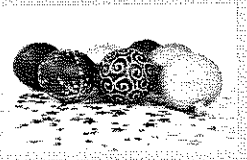




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 au 07	Blé à la provençale Sauté de bœuf sauce lyonnaise Jardinière de légumes Petit suisse au fruit Fruit de saison	Salade verte et Maïs Filet de limande meunière Boullgour et jus de légumes Tomme noire Crème dessert au caramel		Salade du chef (salade composée, dinde, emmental, tomate, olive) Merguez douce sauce orientale Jeunes carottes Fondu Président Flibustier au chocolat	Œuf dur mayonnaise Riz au chili végétarien Yaourt nature sucré Fruit de Saison
du 10 au 14	Carottes, maïs et soja Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Carré de l'est Pêche au sirop	Salade de pommes de terre à la parisienne (PDT, tomate, échalottes, basilic, maïs) Hoki pané et citron Ratatouille  Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		 Bouillon de volaille et vermicelle Façon tartiflette aux lardons Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade Verte Endives au crétons Gigot d'agneau et jus Haricots verts et flageolets Fraidou Cake pépites de chocolat et spéculos 
Du 17 au 21	Celeri rémoulade Burger de veau au jus Petits pois Petit suisse au fruit Compote pomme banane	Crêpe jambon fromage Sauté de bœuf sauce daube Farfalles Fraidou Fruit de saison		MENU DE NOEL Navette et mousse de canard Sauté de dinde sauce Noël Pom pin Bûche pâtissière Friandise Clémentine 	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carottes, rémoulade) Colin brésilienne  Purée de pomme de terre  Saint paulin Mousse aux marrons
Du 24 au 28					
du 31 au 04					