



Semaine du 3 au 4 décembre

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Taboulé libanais (boulgour)	Chou blanc à la provençale	Maquereau à la moutarde	Céleri rémoulade	Velouté à la citrouille à la crème fromagère
Le poisson du marché	Le choix du charcutier	Keftas de volaille	Le plaisir du boucher	La criée de Boulogne
Pommes frites	Purée de carotte	Semoule Ratatouille	Duo haricots verts et flageolets	Pommes vapeur
Pêche au sirop	Fromage blanc bio	Fromage Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Salade de fruits exotiques

Semaine du 10 au 14 décembre

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave à la normande	Salade mexicaine (pommes de terre, haricots rouges, poivron)	Salade verte	Salade coleslaw	Velouté haricots verts et fromage ail et fines herbes
La pièce du boucher	Le choix du boucher	Hachis Parmentier	Filet de poisson	Le plaisir du volailleur
Lentilles dijonnaises	Duo brocolis, chou romanesco		Risotto à la crème de kiri	Poêlée rustique
Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Pomme au four et son crumble	Compote	Fruit de saison

Semaine du 17 au 20 décembre

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Avocats mayonnaise	Carotte balsamique	Macédoine de légumes	Chou chinois à la bulgare	
Jambon blanc	Poisson meunière	Le choix du boucher	Ravioli de saumon et emmental	
Petits pois bio	Pomme de terre et courgette au pesto	Pommes rustiques		
Dessert gourmand	Laitage Biscuit	Fromage Fruit	Compote	

Semaine du au

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
-------	-------	----------------------------------	-------	----------

BONNES VACANCES A TOUS



Les codes couleurs :

Fruits et légumes
crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons,
oeufs



Féculents et
légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.