




### Semaine du 30 novembre au 4 décembre

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Œufs à la mayonnaise	Macédoine de légumes	Chou blanc strasbourgeoise (vinaigrette moutarde à l'ancienne, cornichon)	Potage de légumes	Céleri aux pommes et curry
Tajine de légumes et semoule	Steak de veau	Le poisson du marché sauce oseille	La pièce du boucher	Le choix du charcutier
	Pommes frites	Fondue de poireaux et pommes de terre	Pâtes à l'emmental	Poêlée de blé à la paysanne
Fromage blanc	Fromage Fruit de saison	Yaourt BIO ou local	Compote de fruit	Fromage Fruit au sirop

### Semaine du 7 au 11

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Salade de lentilles	Carottes râpées	velouté Dubarry	Pamplemousse	Chou rouge vinaigrette
Tarte aux fromages	La pièce du volailler	Sauté de porc sauce aigre douce	Le choix du boucher	Filet de poisson sauce aneth
Salade verte	Poêlée de légumes et pommes de terre au pesto	Riz	Petits pois BIO	Pommes sautées
Compote	Yaourt BIO ou local	Fromage Fruit de saison	Yaourt BIO ou local Biscuit	Fromage Cocktail de fruits

### Semaine du 14 au 18

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave à la normande (camembert)	Carotte balsamique	Salade de pommes de terre et dés d'emmental	Chou chinois sauce andalouse	<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;">Repas de Noël</div> 
Jambon blanc	Poêlée de haricots rouges, poivron et son coulis de tomate Blé	Le plaisir du boucher	Ravioli de saumon et emmental	
Pommes rissolées		Haricots verts		
Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Fruit de saison	Compote	

## BONNES VACANCES A TOUS



Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Fécules 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.