



## Semaine du 1er au 4 décembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>jeudi 1 décembre</b>  <b>MENU ST NICOLAS</b>	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI CHOU ROUGE VINAIGRETTE FRICASSÉE DE BOUDIN BLANC POMMES DE TERRE GRENAILLE CRÈME ÉCHALOTE DUO DE FROMAGES (MAROILLES) <input type="checkbox"/> STRUDEL AUX FRUITS <input type="checkbox"/>	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE BOUL' BŒUF SCE PROVENCALE COURGETTE ET PDT DUO DE FROMAGE (MAROILLES) <input type="checkbox"/> CRÈME DESSERT VANILLE <input type="checkbox"/>
<b>vendredi 2 décembre</b>	CRÈME DE POIREAUX TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS COLIN SAUCE ANETH RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COCKTAIL DE FRUITS <input type="checkbox"/>	CRÈME DE POIREAUX SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT, OLIVES CORDON BLEU DE DINDE JEUNES CAROTTES PERSILLÉES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> MOUSSE AU CHOCOLAT <input type="checkbox"/>
<b>samedi 3 décembre</b>	POTAGE DE LENTILLES BIO RILLETTES DE POISSON PALETTE A LA DIABLE SPAETZLES FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>	
<b>dimanche 4 décembre</b>	CRÈME DE CHAMPIGNONS SALADE DE FENOUIL AUX POMMES COUSCOUS (plat complet) MUNSTER <input type="checkbox"/> TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	



## Semaine du 05 au 11 Décembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 5 décembre</b>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS QUICHE A L'OIGNON BŒUF MODE CAROTTES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> POMME AU FOUR
<b>mardi 6 décembre</b>	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) EMMENTAL <input type="checkbox"/> FLAN CAMEL	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) SALADE DE LENTILLES BIO AU JAMBON FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES VANILLE
<b>mercredi 7 décembre</b>	VELOUTÉ DE COURGES MOUSSE DE FOIE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX PETITS POIS À LA FRANÇAISE TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE COURGES ENDIVES AUX NOIX AIGUILLETTES DE POULET SAUCE MARCHAND DE VIN TORSAGES BIO TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> ÉCLAIR AU CAFÉ
<b>jeudi 8 décembre</b>  <b>MENU MONTAGNARD</b>	POTAGE AU CHOU CAKE AU FROMAGE CROZIFLETTE ( PATES CRUZEY/ LARDONS, OIGNONS, <small>CRÈME</small> PLATEAU DE FROMAGES (TOMME DE MONTAGNE) TARTE AUX MYRTILLES <input type="checkbox"/>	POTAGE AU CHOU CAROTTES RAPÉE VINAIGRETTE QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGE (TOMME DE MONTAGNE) FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>
<b>vendredi 9 décembre</b>	VELOUTÉ DE LAITUE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CANNELLE	VELOUTÉ DE LAITUE CAKE OLIVES ET LARDONS BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE HARICOTS BEURRE GOUDA <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC SUCRÉ
<b>samedi 10 décembre</b>	CRÈME DUBARRY SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
<b>dimanche 11 décembre</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE PERLES, EMMENTAL ET SURIMI POT AU FEU LEGUMES DU POT MORBIER <input type="checkbox"/> PARIS BREST	



## Semaine du 12 au 18 Décembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 12 décembre</b>	CRÈME DE NAVETS RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX POMMES	CRÈME DE NAVETS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUCES ENDIVES AU JAMBON 0 EDAM <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
<b>mardi 13 décembre</b>	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CASSIS	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON TOMME GRISE <input type="checkbox"/> CAKE AUX FRUITS CONFIT
<b>mercredi 14 décembre</b>	CRÈME DE POIREAUX SALADE DE LENTILLES ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FLAN AU CHOCOLAT	CRÈME DE POIREAUX CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE SPAGHETTI À LA CARBONARA TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>jeudi 15 décembre</b> <b>MENU LOIRET</b>	POTAGE DE LENTILLES BIO QUICHE AU JAMBON CHÈVRE ET MIEL MATELOTTE DE SAUMONETTE HARICOTS BLANCS BIO PLATEAU DE FROMAGE (CHÈVRE) <input type="checkbox"/> TARTE AUX POMMES À LA CONFITURE	POTAGE DE LENTILLES BIO CÉLERI REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIÈRE PETITS POIS À LA FRANÇAISE PLATEAU DE FROMAGE (CHÈVRE) <input type="checkbox"/> LIÈGEOIS CHOCOLAT
<b>vendredi 16 décembre</b>	CREME DE CHAMPIGNONS OEUF DUR MACÉDOINE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> BRIOCHE PERDUE	CREME DE CHAMPIGNONS ENDIVES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> POIRE AU VIN
<b>samedi 17 décembre</b>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS RILLETES DE PORC CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
<b>dimanche 18 décembre</b>	POTAGE SAINT GERMAIN PATÉ EN CROUTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS MORBIER <input type="checkbox"/> MOELLEUX AUX AMANDES	



## Semaine du 19 au 25 Décembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 19 décembre</b>	CRÈME DE PETITS POIS TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES BIO À L'AIL BLEU <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMME BIO	CRÈME DE PETITS POIS CÉLERI RAPÉE VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) BLEU <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC SUCRÉ
<b>mardi 20 décembre</b>	VELOUTE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE POMELOS POTÉE LORRAINE LEGUMES DU POT CAMEMBERT <input type="checkbox"/> TARTE NORMANDE	VELOUTE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE MACÉDOINE MAYONNAISE ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR PERSILLÉES CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>mercredi 21 décembre</b>	VELOUTÉ DE CAROTTES TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOUDIN NOIR ET POMME PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE QUICHE AU FROMAGE JULIENNE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉ
<b>jeudi 22 décembre</b>  <b>MENU LIMOUSIN</b>	VELOUTÉ DE 5 LÉGUMES MESCLUN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE FONDUE CREUSOISE JAMBON CRU / POMMES DE TERRE PISSOIR ÉCROS PLATEAU DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT) <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	VELOUTÉ DE 5 LÉGUMES BETTERAVES SCE BULGARE ALOUETTE DE BŒUF SCE TOMATE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT) <input type="checkbox"/> ILE FLOTTANTE
<b>vendredi 23 décembre</b>	CRÈME DUBARRY CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME DUBARRY SAUCISSON SEC ET CORNICHONS OMELETTE SAUCE TOMATE PURÉE DE BROCOLIS MIMOLETTE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>samedi 24 décembre</b>	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX NOIX TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE COCKTAIL BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE AU COGNAC POMMES DE TERRE DUCHESSE / HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS SAINT NECTAIRE AOP <input type="checkbox"/> BUCHE MAISON	
<b>dimanche 25 décembre</b>	CRÈME DE CHAMPIGNONS SALADE AUX GÉSIERS FILET DE SAUMON SAUCE AUX BAIES ROSES RIZ DE CAMARGUE ET POEEE MARAICHÈRE PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ET PAPILOTE	



## Semaine du 26 au 31 décembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 26 décembre</b>	VELOUTE DE LAITUE BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (plat complet) EDAM <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME BANANE ET GALETTE AU BEURRE BIO	VELOUTE DE LAITUE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ŒUFS DUR CHOU FLEUR BÉCHAMEL EDAM <input type="checkbox"/> GAUFRE LIEGEOISE
<b>mardi 27 décembre</b>	POTAGE PARMENTIER COLESLAW BIO ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE RÔTIES EMMENTAL <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE PARMENTIER CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES EMMENTAL <input type="checkbox"/> MUFFIN AU CHOCOLAT
<b>mercredi 28 décembre</b>	VELOUTÉ DE LEGUMES DU POTAGER ENDIVES AU BLEU SAUCISSE FUMÉE LENTILLES BIO CUISINÉES TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> ECLAIR CAFE	VELOUTÉ DE LEGUMES DU POTAGER SALADE VERTE VINAIGRETTE CANNELONNI 0 TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
<b>jeudi 29 décembre</b>  <b>BRUNCH</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS MARBRÉ TOMATE, ÉPINARDS OMELETTE AU BACON POMMES DE TERRE SAUTÉES PLATEAU DE FROMAGES (CHÈVRE) <input type="checkbox"/> RIZ AU LAIT (LAIT BIO)	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS CÉLERI REMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE FLAGEOLETS À LA CRÈME PLATEAU DE FROMAGE (CHÈVRE) <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉ
<b>vendredi 30 décembre</b>	VELOUTÉ D'ENDIVES TARTE AU MUNSTER GRATIN DE MOULES (EMMENTAL BIO) RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES CASSIS	VELOUTÉ D'ENDIVES MACÉDOINE MAYONNAISE RAVIOLIS AU FROMAGE / GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>samedi 31 décembre</b>	VELOUTÉ D'ASPERGES TERRINE DE CHEVREUIL SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CHOU ROMANESCO CANTAL NID D'ABEILLE <input type="checkbox"/>	