

## Du lundi 25 novembre au vendredi 20 décembre 2019

| lundi 25  | mardi 26   | mercredi 27  | jeudi 28  | vendredi 29  |
|---|--|--|---|--|
| Salade verte ( <b>local</b> )<br>Sauté de porc ( <b>LR</b> )<br>Carottes<br>Fromage fondu<br>Compote                      | Macédoine mayonnaise<br>Pâtes au saumon<br>Emmental rapé<br><br>Fruit de saison  | Salade d'endive et fromage<br>Poulet rôti<br>Haricots verts<br><br>Yaourt aux fruits ( <b>bio</b> )  | Salade de concombre<br>Blanquette de veau ( <b>LR</b> )<br>Riz<br><br>Fromage blanc     | Salade de betterave<br>Gratin de poisson maison<br>Courgettes<br>Emmental à la coupe<br>Donut                              |
| lundi 02  | mardi 03   | mercredi 04  | jeudi 05  | vendredi 06  |
| Couscous<br>Boulette d'agneau<br>et ses légumes<br>Morbier ( <b>AOP</b> )<br>Fruit de saison                              | Friand au fromage<br>Chili con carne<br>Riz, lentilles et tomates<br><br>Yaourt ( <b>bio</b> )   | Carottes rapées<br>Steack haché ( <b>bio</b> )<br>Frites<br>Saint nectaire ( <b>AOP</b> )<br>Compote | Salade de pâtes<br>Escalope de dinde<br>Chou-fleur<br><br>Fruit de saison               | Salade verte ( <b>local</b> )<br>Filet de cabillaud<br>Pomme boulangère<br>Mimolette à la coupe<br>Tarte aux pommes        |
| lundi 09  | mardi 10   | mercredi 11  | jeudi 12  | vendredi 13  |
| Crêpe au fromage<br>Omelette nature<br>Haricots verts<br><br>Flan vanille   | Soupe de vermicelle<br>Jarret et joue de bœuf ( <b>LR</b> )<br>Carotte, pomme de terre<br>Saint nectaire ( <b>AOP</b> )<br>Fruit de saison | Soupe de potiron<br>Saumon<br>Riz et fondue de poireau<br>Fromage fondu<br>Tarte aux pommes          | Salade de betterave<br>Escalope panée<br>Pâtes à la sauce tomate<br><br>Fruit de saison | Carottes rapées<br>Filet de poisson meunière<br>Gratin de légumes<br>Comté à la coupe ( <b>AOP</b> )<br>Eclair au chocolat |
| lundi 16  | mardi 17   | mercredi 18  | jeudi 19  | vendredi 20  |
| Salade de laitue et thon<br>Poêlée de courgettes curry<br>coco - Quinoa<br>Samos<br>Crème dessert chocolat ( <b>bio</b> ) | Salade verte ( <b>local</b> )<br>Sauté de veau ( <b>LR</b> )<br>Riz<br>Saint Paulin<br>Yaourt nature ( <b>bio</b> )                        | Raclette<br>Pomme de terre, légumes<br>Charcuterie, œufs durs<br>Fromage fondu<br>Miniardises        | <b>REPAS DE NOEL</b>  | Salade de pois chiches<br>Brochette de poisson<br>Brocolis<br>Fromage fondu<br>Compote                                     |

**AB** : Aliments issus de l'agriculture biologique

Les viandes de veau, porc et agneau sont **Label Rouge**

Le bœuf est d'origine française

*Menus élaborés par la responsable de cuisine  
conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011*