

Période	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
> Du 29 nov. au 3 déc.	Betteraves et vinaigrette Filet de poisson au curcuma Riz créole Camembert Fruit Goûter : compote, briquette de lait, biscuit Palmier	Carottes et maïs Emincé de dinde aux champignons Haricots verts et semoule Yaourt Compote de fruits Goûter : fruit, pain, barre de chocolat	Repas végétarien Hachis parmentier de lentilles Quiche au poireau Salade verte Edam Beignet au chocolat Goûter : cake, petit suisse, fruits	Duo de céleri et pommes de terre Sauté de veau sauce bigarade Poêlée de penne, pois chiches et chou-fleur Gratin de chou-fleur Fromage blanc Goûter : fruit, brioche tranchée, barre de chocolat	Repas végétarien Curry de haricots rouge aux légumes et blé Quinoa aux courgettes et à la tomate Saint nectaire Fruit Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, compote
> Du 6 au 10 déc.	Salade verte et croutons Bœuf braisé Gratin de haricots blancs, carottes et champignons Jeunes carottes Saint Paulin Goûter : fruit, yaourt, quatre quart	Repas végétarien Chili sin carne Chili au butternut et riz Munster Fruit Goûter : compote, pain, miel	Endives à l'orange Poulet rôti Lasagnes épinards ricotta Epinards à la crème Gâteau de semoule Goûter : pain au lait, confiture, fruit	Repas végétarien Poêlée végétarienne à la piperade Poêlée mexicaine Cantal Fruit Goûter : jus de fruits, fromage blanc, madeleine	Salade de pommes de terre et radis Filet de poisson frais à l'aneth Omelette aux herbes Petits pois au jus Yaourt aux fruits mixés Goûter : fruits, pain, fromage
> Du 13 au 17 déc.	Repas végétarien Demi pomelos Tajine de légumes, pois chiche et boulgour Tajine de boulgour , épinards et flageolets Petit suisse aux fruits Goûter : fruit, miel, pain	Sauté de dinde au paprika Risotto de butternut et lentilles Purée de butternut Emmental Taboulé de fruits frais Goûter : compote, pain au lait, fromage blanc	Repas végétarien Poêlée façon minestrone Poêlée de penne , flageolets, poireaux et fromage Brie Fruit Goûter : yaourt velouté, mini roulé, fruit	MENU DE NOËL EN COURS D'ELABORATION	Brandade de poisson Lasagnes végétariennes Salade verte Morbier Tarte aux pommes Goûter : pain, fromage, jus de fruits
> Du 20 au 24 déc.	Carottes râpées aux croutons Dos de poisson sauce mexicaine Cake végétarien sauce tomate Haricots verts Yaourt nature Goûter : pain, barre de chocolat, fruit	Repas végétarien Salade verte et œuf Couscous végétarien Duo de haricots blanc et semoule à la provençale Gouda Goûter : fruit, brioche, confiture	Salade de pâtes au céleri Sauté de bœuf aux oignons Omelette Purée de légumes Fourme d'Ambert Goûter : fruit, biscuit Palmier, briquette de lait	Repas végétarien Moussaka de courgettes végétarienne Tarte au fromage Yaourt à la grecque Fruit Goûter : jus de fruits, pain, fromage	Saucisse de Toulouse Ecrasé de lentilles et patate douce Duo chou-fleur et brocolis Salade de fruits frais et biscuit Goûter : compote, pain au lait, miel
> Du 27 au 31 déc.	Repas végétarien Lasagnes végétariennes Pasta Vega Munster Fruit Goûter : pâte à tartiner, brioche, compote	Chou rouge aux pommes Poulet à l'estragon Risotto de petits pois et lentilles corail Petits pois Gâteau de semoule Goûter : fruit, yaourt, cake	Poisson frais au four Omelette aux herbes Frites Pont l'Evêque Fruit Goûter : jus de fruits, pain au lait, barre de chocolat	Duo céleri et maïs rémoulade Rôti de bœuf à l'ail Clafoutis de légumes au fromage Carottes braisées Yaourt aromatisé Goûter : fruit, pain, beurre	Repas végétarien Blé à la bolognaise de lentilles Polenta à la bolognaise de lentilles Chanteneige Fruit de saison Goûter : compote, yaourt à boire, biscuit Gaillardise