

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	REPAS BIO potage BIO	carottes rapées		saucisson à l'ail* et cornichon	tomates sauce au thon
<i>viande</i>	sauté de bœuf BIO	beignets de calamars et citron		aiguillettes de poulet au jus	omelette au fromage râpé
<i>légume</i>	pâtes BIO	gratin de brocolis		épinards sauce blanche	pommes de terre façon sarladaise (lardon volaille chaminons)
<i>fromage</i>	laitage BIO	fromage à pâte molle		suisse arôme	spécialité fromagère
<i>dessert</i>	fruit frais BIO	liégeois saveur chocolat		banane	ananas au sirop
<i>goûter</i>					

semaine du 5 au 9 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé	crêpe au fromage		REPAS BIO betteraves BIO	salade de concombres
	nuggets de poulet	jambon au torchon* <i>jambon de volaille</i>		hachis parmentier BIO	cœur de colin sauce citronnée
	haricots verts	mezze penne et ketchup		fromage BIO	riz et courgettes
	gouda	fromage blanc sucré		fruit frais BIO	crème anglaise
	spécialité pomme fraise	fruit frais			gâteau chocolat
<i>goûter</i>					

semaine du 12 au 16 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	potage de légumes verts	REPAS BIO choux rouge rémoulade BIO		Repas de Noël	coleslaw (carotte chou blanc)
<i>viande</i>	rôti de porc* et son jus <i>rôti de volaille</i>	poulet BIO			steak haché VBF sauce façon marchand de vin
<i>légume</i>	flageolets carottes	semoule et ratatouille BIO			duo haricots verts et beurre
<i>fromage</i>	suisse sucré	fromage BIO			yoghourt brassé sucré aux fruits mixés
<i>dessert</i>	fruit frais	crème dessert BIO			gaufre au sucre
<i>goûter</i>					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>goûter</i>					