


























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles</p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Filet de lieu sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p> Taboulé BIO d'hiver</p> <p> Paleron de bœuf braisé</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p> Pavé de colin sauce curry</p> <p> Riz BIO</p> <p> Yaourt (L) à la poire</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>FERIE</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p>  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>	<p> Potage de potiron et fromage fondu du chef</p>
	<p> Fileté de poisson meunière</p>	<p> Œuf dur florentine</p>	<p> Rôti de dinde froid et ketchup</p>
	<p>Brocolis et pommes de terre</p>	<p>(Epinards)</p>	<p><i>SV : Cubes de poisson sauce tartare</i></p>
	<p> Yaourt nature BIO</p>	<p>Fromage portion</p>	<p>Coquillettes</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p> Brownies du chef</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade coleslaw BIO (L)	Taboulé d'hiver	  Céleri BIO (L) rémoulade	Œuf dur mayonnaise
 Estouffade de bœuf (L) au jus <i>SV : Tarte aux légumes</i>	 Aiguillettes de poulet au jus <i>SV : Filet de colin sauce ciboulette</i>	 Filet de merlu sauce persane	 Chili sin carne
Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Farfalles	Riz
 Saint nectaire AOP	 Fromage blanc BIO	 Cantal AOP	Tomme blanche
Lacté vanille	Fruit de saison	Compote de poires	  Fruit de saison BIO (L)









LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	 Salade verte (L) vinaigrette	  Chou rouge BIO (L) vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel
Wings de poulet <i>SV : Nuggets de fromage</i>	 Marmite de poisson sauce orientale	 Escalope de dinde au jus <i>SV : Filet de lieu sauce aurore</i>	 Sauté de bœuf (L) aux oignons <i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i>
Gratin de potiron	 Semoule BIO	Pommes noisettes	Petits pois
Edam	  Yaourt nature BIO (L)	Fromage fondu	Fromage blanc
 Fruit de saison BIO	Poire au sirop	 Compote de pommes à la vanille du chef	Flan pâtissier

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

Ville de Francheville

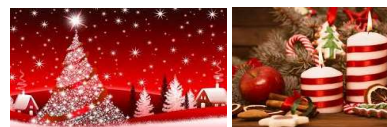



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI FETE DES LUMIERES
Salade de blé sauce ail et fines herbes	  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette	Salade de pommes de terre ciboulette	Rosette et cornichon <i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>
 Poisson pané et citron	 Bolognaise de légumes	 Sauté de porc (L) au jus <i>SV : Pavé de colin au beurre blanc</i>	Quenelles de brochet sauce Nantua
 Haricots verts BIO persillés	Tortis	Chou fleur béchamel	 Riz BIO
Petit suisse sucré	Brie	Emmental	Carré
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	  Fruit de saison BIO (L)	Ile flottante aux pralines

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Sauté de bœuf (L) sauce tomate</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i></p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p> Compote de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de pâtes au curry</p> <p> Cubes de poisson sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Potage de légumes du chef</p> <p> Rôti de dinde froid et ketchup</p> <p><i>SV : Œuf dur sauce cocktail</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage portion</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Céleri (L) rémoulade</p> <p>  Omelette au fromage du chef</p> <p> Epinards BIO béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Crêpe</p>

Semaine du 16 au 20 décembre 2019

Ville de Francheville



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI
  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette  Gratin de gnocchettis brocolis cheddar et mozzarella /  Yaourt nature BIO Cocktail de fruits au sirop	Salade de pommes de terre ravigote  Boulettes de bœuf au jus <i>SV : Quenelles sauce chasseur</i> Haricots beurre Saint paulin   Fruit de saison BIO (L)	Rillettes de saumon du chef et pain polaire   Sot l'y laisse de dinde sauce suprême <i>SV : Dos de cabillaud sauce safranée</i> Pommes pin / Dessert de fin d'année Clémentine et papillote	Macédoine mayonnaise  Pavé de colin sauce dugléré  Riz BIO Gouda Fruit de saison