
























**Déjeuners du :  
17 décembre 2018-21 décembre 2018**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes râpées</b> 	<b>Céleri rémoulade</b> 	Salade mêlée 	Salade de mâche et magret de canard fumé 	<b>Salade de saison au bleu</b> 
Salade de maïs et macédoine	Haricots blanc sauce ravigote	Macédoine sauce à la mayonnaise	Rillettes de saumon ciboulette	Haricots rouges en salade façon Texane
Fougasse olive salade verte	Potage de légumes et haricots verts	<b>Pizza aux olives</b>	<b>Brick de chèvre sur lit de mâche</b>	Velouté d'asperge
<b>Aiguillette de poulet sauce citron</b>	<b>Sauté de veau braisé aux oignons</b>	Filet de hoki sauce ciboulette	<b>Emincé de dinde LBR sauce aux marrons</b>	<b>Pavé de colin d'Alaska sauce tartare</b>
Sauce 3 fromages	Marmite de poisson sauce persane	<b>Steak haché sauce ketchup du chef</b>	Filet de limande sauce beurre rouge	Cordon bleu de dinde
	Gratin d'épinards, pdt aux dés de brebis 			
Poêlée forestière	Epinards	Mélange 5 céréales	<b>Pomme pin forestière</b>	Chou fleur gratiné
<b>Penne rigate</b>	<b>Pomme de terre vapeur</b>	<b>Haricot beurre à l'ail</b>	Haricots vert persillés	<b>Riz pilaf</b>
<b>Camembert</b>	Petit moulé aux fines herbes	<b>Mimolette</b>	Cantal AOC	<b>Emmental</b>
Fraidou Assortiment de yaourts naturels	<b>Gouda</b> Assortiment de yaourts naturels	Kiri Assortiment de yaourts naturels	Petit cotentin Assortiment de yaourts naturels	Vache qui rit Assortiment de yaourts naturels
<b>Corbeille de fruits</b> 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Ananas au sirop	<b>Flan saveur vanille nappé caramel</b>	Crème fouettée au cappuccino 	<b>Dessert tagada choc</b> 	Barre bretonne
Eclair au chocolat	Crème sur son lit de compote tutti frutti	Rose des sables 	Entremets pistache e mousse à la mangue 	Crème mousseline 
Crème de yaourt à la vanille et pomm 	Chou chantilly	<b>Banane caramel</b> 	Salade de fruits frais épicée 	<b>Compote allégée pomme fraise</b>

**Dîners du :  
17 décembre 2018-21 décembre 2018**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé boulgour	Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage de légumes	Fenouil à la Grecque	
<b>Radis roses</b>	<b>Pomelos</b>	Salade coleslaw	Lentilles à l'échalotes	
Potage de légumes	Cervelas vinaigrette	<b>Houmous sur pain toasté</b>	<b>Potage de légumes</b>	
Saucisse de Strasbourg	Fajitas à l'émincé de dinde et mozzarella	<b>Rôti de bœuf au jus</b>	<b>Croque monsieur jambon de dinde et vache qui rit</b>	
<b>Couscous au poisson</b>	<b>Omelette aux oignons</b>	Quenelles de brochet sauce Armoricaïne		
<b>Légumes couscous</b>	<b>Duo de carottes</b>	<b>Petits pois à l'étuvé</b>		
<b>Semoule</b>	Riz créole	Farfalles au romarin		
<b>Assortiment de yaourts natures</b>	Assortiment de yaourts natures	<b>Assortiment de yaourts natures</b>	<b>Assortiment de yaourts natures</b>	
Coulommiers	<b>Tomme noire</b>	Petit cotentin	Saint Nectaire AOC	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	
<b>Compote allégée pomme banane</b>	Dessert bar	Mousse au chocolat 	Pomme au four 	
Liégeois au chocolat	<b>Flan pâtissier</b> 	Gâteau au yaourt 	Fromage blanc à la gelée de groseilles	