

	MENU Décembre – Janvier				
DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 ^{er} au 5 Décembre	Museau vinaigrette Dos de colin Riz créole Yaourt nature sucré	Carottes râpées Poulet rôti Pommes de terre roties Carré frais Pomme	Maïs et macédoine sur lit de salade verte Spaghettis bolognaises Emmental Poire	Potage de légumes œuf dur Gratin de légumes, P'tit suisse	Céleri rémoulade Cordon bleu Haricots verts Cake Quatre quart
Du 8 au 12 Décembre	Choux fleurs vinaigrette Sauté de dinde Pâtes Camembert Orange	Feuilleté aux Fromages Gratin de poisson Brocolis Yaourt aromatisé	Radis Râpés Bœuf bourguignon Carottes/Salsifis Fromage Pomme	Saucisson à l'ail Filet de lieu Ratatouille d'hiver Petit suisse Gâteau sec	Velouté de potiron Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc
Du 15 au 19 Décembre	Carottes râpées Couscous légumes poulet Emmental Mandarine	Mousson / Pain d'épices Rôti de porc, lentilles Moelleux au chocolat	Betteraves Hachis Parmentier de patates douces Yaourt nature Compote	Soupe d'hiver Croquettes de poisson, épinards- Blé Fromage frais Clémentines/chocolat	Chou blanc Bucheronne Pâtes aux deux saumons Bûche Vanille
Du 5 au 9 Janvier	Saucisson à l'ail Sauté de Porc à l'ananas Carottes à la vapeur Fromage Banane	Salade de pâtes Poisson au four, purée de légumes Yaourt nature Compote	Carottes râpées Lasagnes bolognaises Fromage Clémentine	Soupe légumes d'hiver Omelette Poêlée de Légumes Petit suisse	Velouté butternut Emincé de dinde Petit pois Galette des rois