

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|----------|
| <p> Emincé de chou banc local (F) </p> <p>Poireaux vinaigrette (A) </p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental, fromage type parmesan) (S) </p> <p>Œuf dur mayonnaise (A) </p> | <p> Carottes râpées locales (F) </p> <p>Macédoine mayonnaise (S) </p> <p>Crêpes aux champignons (S) </p> <p>Feuilletés au fromage fondu (S) </p> | <p> Endives locales et noix (F) </p> <p>Betteraves (A) </p> <p>Salade de lentilles locales (F) </p> <p>Pizza au fromage (tomate, emmental, mozzarella) (S) </p> | <p>Céleri en rémoulade (F) </p> <p>Potage de légumes variés locaux (F) </p> <p>Salade de pommes de terre locales (A) </p> <p>Tarte aux poireaux (S) </p> | |
| <p>Potimenter de poisson PMD (PC) (S) </p> <p> Poulet rôti au jus (F) </p> | <p>Chili sin carne (F) </p> <p>Quenelles nature sauce Nantua (S) </p> | <p> Sauté de dinde locale sauce basquaise (F) </p> <p> Côte de porc local sauce crème (F) </p> | <p>Rôti de veau BIO au jus (F) </p> <p> Cordon bleu (S) </p> | |
| <p> Purée de potiron (pdt locales) (S) </p> <p>Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise (F) </p> | <p>Légumes façon maillot (Petit pois, carottes, haricots vers et oignon) (S) </p> <p>Riz (F) </p> | <p> Brocolis persillés (S) </p> <p>Blé (F) </p> | <p> Blettes sauce tomate (S) </p> <p>Torsades (F) </p> | |
| <p>Saint Paulin (F) </p> <p>Camembert (F) </p> <p>Yaourt aromatisé (F) </p> <p>Yaourt nature et sucre (F) </p> | <p>Fromage frais Cantafrais (F) </p> <p>Tomme grise (F) </p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F) </p> <p>Petit suisse nature et sucre (F) </p> | <p>Saint Nectaire AOP (F) </p> <p>Coulommiers (F) </p> <p>Fromage frais aux fruits (F) </p> <p> Fromage blanc local et sucre (F) </p> | <p>Edam (F) </p> <p>Neuille aux herbes (F) </p> <p>Yaourt aromatisé (F) </p> <p>Yaourt nature et sucre (F) </p> | |
| <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse saveur chocolat au lait (F) </p> <p>Millefeuille (S) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p>Purée de pommes locales et myrtilles (F) </p> <p>Lacté saveur vanille (F) </p> <p>Tarte au flan (S) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p> Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Flan vanille nappé caramel (F) </p> <p>Beignet au chocolat (S) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse saveur café (F) </p> <p>Moelleux au chocolat pépites (farine locale) (F) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | |

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|---|
| <p>Radis et beurre (F)</p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Mais et thon (A)</p> <p>Quiche lorraine (*) (S)</p> | <p>Emincé de chou rouge local (F)</p> <p>Fond d'artichaut et maïs (A)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p> <p>Crêpe à l'emmental (S)</p> | <p>Poivron en rémoulade (F)</p> <p>Poivron à la niçoise (S)</p> <p>Salade de riz composée (F)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (A)</p> | <p>Carottes râpées locales (F)</p> <p>Choux fleurs sauce tartare (F)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> <p>Rillettes de thon (F)</p> | <p>Salade verte et croûtons (F)</p> <p>Haricots verts en vinaigrette (S)</p> <p>Velouté de poireaux et pdt locales (F)</p> <p>Taboulé (F)</p> |
| <p>Sauté de bœuf local sauce forestière (F)</p> <p>Emincé de porc local sauce crème champignons (F)</p> | <p>Escalope de dinde locale au jus (F)</p> <p>Nuggets de fromages (S)</p> | <p>Beignets de calamars et quartier de citron (S)</p> <p>Boulettes au mouton sauce tomate basilic (S)</p> | <p>Echine de porc 1/2 sel au jus (F)</p> <p>Poulet rôti au jus (F)</p> | <p>Pizza tomate, emmental, mozzarella (S) et salade verte (F) (PC)</p> <p>Filet de merlu PMD sauce Bercy (S)</p> |
| <p>Carottes locales persillées (F)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p> | <p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Pommes vapeur locales (A)</p> | <p>Légumes couscous (A)</p> <p>Semoule (F)</p> | <p>Haricots verts persillés (S)</p> <p>Lentilles mijotées locales (F)</p> | <p>Panais locaux en béchamel (F)</p> <p>Riz BIO (F)</p> |
| <p>Munster AOP (F)</p> <p>Rondelé ail et fines herbes (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Fromage frais Saint Môret (F)</p> <p>Edam (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Petit Trôo ail et fines herbes (F)</p> <p>Fromage blanc (F) aromatisé</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Petit cotentin (F)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Camembert (F)</p> <p>Petit moulé saveur noix (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p> |
| <p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Mousse au citron (F)</p> <p>Tarte normande (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Fromage blanc local et coulis de fruits rouges (F)</p> <p>Eclair parfum chocolat (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Purée de pommes locales parfumée à la cannelle (F)</p> <p>Crème dessert caramel (F)</p> <p>Gaufre liégeoise (E)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Liégeois saveur café (F)</p> <p>Cake à la cannelle (farine locale) (F)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Purée de pommes coing (A)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Donuts (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> |

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
| <p>Radis noir BIO local en rémoulade (F)   </p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Salade de pommes de terre locales (A) </p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> | <p>Segments de pomelos (A) </p> <p>Maïs, poivron et emmental (A)</p> <p>Salade mexicaines (haricots rouges BIO, maïs et tomates) (F)  </p> <p>Oeuf dur mayonnaise (A)</p> | <p>Salade iceberg et dés d'emmental (F) </p> <p>Betteraves locales (A)  </p> <p>Soupe de lentilles locales (F) </p> <p>Crêpes aux champignons (S) </p> | <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc locaux) (F)  </p> <p>Poivron à la niçoise (S)</p> <p>Salade de boulgour (F)</p> <p>Jambon blanc (*) (F) </p> | <p>Endives locales et noix (F)  </p> <p>Céleri local en rémoulade (F)  </p> <p>Salade de penne, thon et pesto rouge (F)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (F) </p> |
| <p>Nuggets de blé (S)</p> <p>Omelette nature (S)</p> | <p>Sauté de dinde locale sauce au curry (F) </p> <p>Côte de porc local au jus (F) </p> | <p>Rôti de bœuf local au jus (f) </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce piquante (F) </p> | <p>Cheeseburger (S) </p> <p>Paupiette de veau au jus (S) </p> | <p>Hoki PMD sauce Bretonne (S)</p> <p>Colin pané PMD et quartier de citron (F)</p> |
| <p>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales) (S)  </p> <p>Epinards branches béchamel et pdt locales (S)  </p> | <p>Haricots beurre à la tomate (s) </p> <p>Semoule (F)</p> | <p>Brocolis sauce béchamel (S)  </p> <p>Coquillettes locales (F) </p> | <p>Légumes façon maillot (Petit pois, carottes, haricots vers et oignon) (S) </p> <p>Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise (F)  </p> | <p>Ratatouille à la niçoise (A)</p> <p>Blé (F)</p> |
| <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Bûche mélange (chevre, vache) (F)</p> <p>Fromage frais Saint Môret (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)*</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Cantal AOP (F)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (f)</p> <p>Yaourt nature et sucre (f)</p> | <p>Tomme grise (F)</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit BIO (F) </p> <p>Fromage blanc aromatisé (f) </p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p> | <p>Petit moulé ail et fines herbes (F)</p> <p>Neuille cendré (F) </p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> |
| <p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Ile flottante sauce caramel (A)</p> <p>Paris Brest (S)</p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p>Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Roulé à la framboise (E) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Liégeois saveur vanille (F)</p> <p>Muffin tout chocolat (E) </p> <p>Fruit frais du jour </p> | <p>Compote allégée pommes cassis (A)</p> <p>Milk Shake parfum vanille (lait local) (F) </p> <p>Tarte noix de coco (S)</p> <p>Fruit frais du jour  </p> | <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse saveur café (F)</p> <p>Cake au chocolat (farine locale) (F)  </p> <p>Fruit frais du jour </p> |

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|---|
| <p>100% DE SAISONS</p> <p>Champignons au persil (F)</p> <p>Haricots verts en vinaigrette (S)</p> <p>LOCAL</p> <p>Salade piémontaise (œuf) (pdt locales) (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p> | <p>LOCAL</p> <p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Radis et beurre (F)</p> <p>LOCAL</p> <p>Salade de lentilles locales (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Œuf dur mayonnaise (A)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Céleri en rémoulade (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fond d'artichaut et maïs (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental, fromage type parmesan) (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Rosettes et cornichon (*) (F)</p> | <p>LOCAL</p> <p>Potage poireaux et pdt locales (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Betteraves locales (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Crêpe a l'emmental (S)</p> | <p>LOCAL</p> <p>Carottes râpées locales (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Pizza tomate, emmental, mozzarella (S)</p> |
| <p>LOCAL</p> <p>Sauté de bœuf local sauce aux olives (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Nuggets de fromages (S)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Cordon bleu (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Boulettes au mouton sauce piquante (S)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Cuisse de poulet rôti sauce crème champignons (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Rôti de porc local au jus (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Jambon dinde (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Tajines de lentilles locales (PC) (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Moules à la crème (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Charolais</p> <p>Bifteck haché charolais au jus (S)</p> |
| <p>LOCAL</p> <p>Panais locaux en béchamel (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Semoule (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Printanière de légumes (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Torsades (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Gratin de choux fleurs (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Purée de pommes de terre locales (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Légumes couscous (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Semoule (F)</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Navets confit à la tomate (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Riz (F)</p> |
| <p>Gouda (F)</p> <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>LOCAL</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p> | <p>Coulommiers (F)</p> <p>Rondelé nature (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Tomme blanche (F)</p> <p>LOCAL</p> <p>Petit Trô (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Pont l'Evêque AOP (F)</p> <p>Fromage frais Saint Môtet (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p> |
| <p>100% DE SAISONS</p> <p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Crème dessert saveur chocolat (F)</p> <p>Choux à la crème (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Mousse saveur chocolat (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Beignet aux pommes (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Purée de pommes pêches BIO (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Semoule au lait (A)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Gâteau type financier chocolat, poire, amande (farine locale) (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>100% DE SAISONS</p> <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Gaufre liégeoise (E)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>LOCAL</p> <p>Purée de pommes locales (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Tarte normande (S)</p> <p>100% DE SAISONS</p> <p>Fruit frais du jour</p> |

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|--|
| <p>Radis et beurre (F)</p> <p>Betteraves locales (A)</p> <p>Potages de légumes locaux (F)</p> <p>Pâte lapin et cornichon (*) (F)</p> | <p>Salade verte et dés d'emmental (F)</p> <p>Radis noir BIO local en rémoulade (F)</p> <p>Crêpes a l'emmental (S)</p> <p>Tarte aux poireaux (S)</p> | <p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Salade de riz composées (F)</p> <p>Quiche lorraine (*) (S)</p> | <p>Panais local en rémoulade (F)</p> <p>Choux fleurs sauce tartare (S)</p> <p>Salade piémontaise (œuf)(pdt locales)(A)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*) (F)</p> | <p>Endives locales et croûtons (F)</p> <p>Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)(F)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p> <p>Jambon blanc (*) (F)</p> |
| <p>Pommes de terre au fromage à tartiflette (PC) (F)</p> <p>Omelette nature (S)</p> | <p>Saucisses de Strasbourg (*) (F)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce aigre douce (F)</p> | <p>Escalope de dinde locale sauce au thym (F)</p> <p>Paupiette de veau sauce des Hortillons (S)</p> | <p>Rôti de bœuf local au jus (F)</p> <p>Bolognaise de canard (F)</p> | <p>Poisson pané PMD et quartier de citron (F)</p> <p>Rôti de dinde au jus (F)</p> |
| <p>Haricots beurre persillés (S)</p> <p>Pommes vapeur locales (S)</p> | <p>Carottes locales persillées (F)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p> | <p>Fondue de poireaux locaux (F)</p> <p>Semoule (F)</p> | <p>Brocolis à l'ail (S)</p> <p>Coquillettes (F)</p> | <p>Epinards branches béchamel (S)</p> <p>Purée de patate douce locale (F)</p> |
| <p>Fromage frais Cantafrais (F)</p> <p>Neuville au poivre (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Fourme d'Ambert AOP (F)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Edam (F)</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Fromage fondu la vache qui rit BIO (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p> | <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> |
| <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Millefeuille (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Purée de pommes BIO (A)</p> <p>Fromage blanc local et confit de poire miel orange (F)</p> <p>Beignet au chocolat (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>Tarte au flan (S)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Purée de pommes et poires locales (F)</p> <p>Mousse saveur café (A)</p> <p>Muffin tout chocolat (E)</p> <p>Fruit frais du jour</p> | <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Crème dessert saveur caramel (F)</p> <p>Cake à la cannelle (farine locale) (F)</p> <p>Fruit frais du jour</p> |

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

*** REPAS DE NOEL ***

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|--|
| <p> Panais local en rémoulade (F)</p> <p> Fond d'artichaut (A)</p> <p> Salade haricots rouges BIO locaux, tomates et maïs (F)</p> <p> Œuf dur mayonnaise (A)</p> | <p> Carottes râpées locales (F)</p> <p> Endives locales et croûtons (F)</p> <p> Salade de pommes de terre locales (A)</p> <p> Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p> | <p> Radis et beurre (F)</p> <p> Guacamole et tortilla (S)</p> <p> Houmous de pois chiches locaux et tortilla (F)</p> <p>Pizza tomate, emmental, mozzarella (S)</p> | <p>Rillettes de canard et pain navette (F)</p> <p>Terrine de St Jacques sauce cocktail (F)</p> | <p> Emincé de chou blanc local (F)</p> <p> Haricots beurre à l'échalote (S)</p> <p> Salade de pâtes locales (F)</p> <p>Taboulé (F)</p> |
| <p> Sauté de bœuf local sauce façon grand-mère (F)</p> <p> Côte de porc local sauce au romarin (F)</p> | <p>Chili sin carne (F)</p> <p> Rougail saucisses (F)</p> | <p> Parmentier de canard (pdt locales) (PC) (F)</p> <p> Sauté de veau LBR sauce marengo (F)</p> | <p>Pavé de dinde sauce aux marrons (F)</p> <p>Emincé de saumon sauce crème légumes d'antan (S)</p> | <p>Beignets de calamars (S)</p> <p>Omelette nature (S)</p> |
| <p>Haricots verts persillés (F)</p> <p> Lentilles mijotées locales (F)</p> | <p>Ratatouille à la niçoise (A)</p> <p> Riz BIO (F)</p> | <p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Tagliatelles (F)</p> | <p> Poêlée forestière (S)</p> <p> Pommes de terre païlasson (S)</p> | <p> Légumes façon maillot (Petit pois, carottes, haricots verts et oignon) (S)</p> <p>Semoule (F)</p> |
| <p>Coulommiers (F)</p> <p>Petit cotentin (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p> Fromage blanc local et sucre (F)</p> | <p> Tomme blanche (F)</p> <p>Edam (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> | <p>Cantal AOP (F)</p> <p> Rondelé au poivre (F)</p> <p>Petit fromages frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> | <p>Assiette de fromages (Saint Nectaire AOP, Bûche mi-chèvre, Bleu) (F)</p> <p>Petit louis de Noël (F)</p> | <p>Carré (F)</p> <p> Neuville cendré (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> |
| <p> Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Mousse saveur citron (F)</p> <p>Tarte noix de coco (S)</p> <p> Fruit frais du jour</p> | <p>Compote allégée pommes cassis (A)</p> <p> Crème dessert saveur café (F)</p> <p> Gaufre liégeoise (E)</p> <p> Fruit frais du jour</p> | <p> Salade de fruits frais (F)</p> <p> Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p> Gâteau poire chocolat (farine locale) (F)</p> <p> Fruit frais du jour</p> | <p> Bûche de Noël (S)</p> <p> Fromage blanc local et crème de marron (F)</p> <p> Clémentine (F)</p> <p> Père Noël au chocolat (F)</p> | <p> Salade de fruits frais (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p> Eclair parfum vanille (S)</p> <p> Fruit frais du jour</p> |