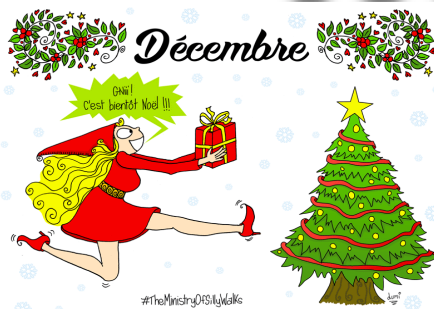









MENU














**DECEMBRE
2019**



Lundi 2 Décembre Mardi 3 Décembre Jeudi 5 Décembre Vendredi 6 Décembre

Salade + œufs Cordon bleu Petits pois/ carottes Crème		Piémontaise Sauté de porc Salsifis Camembert Pomme	 	Choux pomme+chèvre Filet de poisson Brocolis Yaourt	  	Soupe Vermicelle Pot au feu Vache qui rit Banane	 
--	---	--	--	--	--	---	--

Lundi 9 Décembre Mardi 10 Décembre Jeudi 12 Décembre Vendredi 13 Décembre

Boulgour + thon+ œufs Chili con carne Milkshake Fruits rouges	 	Tortis + surimi Bœuf mode Carottes Mousse	  	choux fleurs vinaigrette Poulet au curry Riz Crème anglaise	  	Betteraves Moussaka Clémentine	  
--	--	--	---	--	---	--------------------------------------	---

Lundi 16 Décembre Mardi 17 Décembre Jeudi 19 Décembre Vendredi 20 Décembre

Taboulé Omelette Ratatouille Fromage blanc Confiture et céréales	   	Riz + thon Rôti de dinde Choux pomme Saint paulin Kiwi	  	REPAS DE NOËL Galantine Saumon en sauce Rosttis Bûche pâtissière	   	Carottes rapées Steak haché Flageolets Clémentine	   
--	--	--	---	---	---	--	--



*Viande bovine d'origine France
Les légumes frais sont locaux
Pain Bio tous les mardis
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait