

MENUS DE LA SEMAINE

**du 4 DÉCEMBRE 2017
au 8 DÉCEMBRE 2017**

Suivant les jours d'approvisionnement, les menus sont réalisés avec des produits bio et des viandes bovines d'origine France



LUNDI 4	BETTERAVE EN SALADE LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE COQUILLETTES FROMAGE FRUIT
MARDI 5	POTAGE POIS CASSES SAUTE DE PORC PUREE DE POTIRON PETIT SUISSE GATEAU DE SEMOULE
JEUDI 7	POTAGE TOMATE VERMICELLES POISSON GRATIN POIREAUX/ POMMES DE TERRE FROMAGE BEIGNET
 VENDREDI 8	SALADE COLESLAW OMELETTE TAGLIATELLE YAOURT COMPOTE

MENUS DE LA SEMAINE

**du 11 DÉCEMBRE 2017
au 15 DÉCEMBRE 2017**

Suivant les jours d'approvisionnement, les menus sont réalisés avec des produits bio et des viandes bovines d'origine France



LUNDI 11	SALADE DE PATE AU THON SAUTE DE DINDE JARDINIERE DE LEGUMES YAOURT FRUIT DE SAISON
MARDI 12	POTAGE CRECY JAMBON ROTI TORSADE AU FROMAGE FROMAGE COMPOTE
JEUDI 14	SALADE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU SEMOULE FROMAGE CREME MONT BLANC
VENDREDI 15	RILLETTE POISSON POMMES VAPEUR PETIT SUISSE FRUIT

MENUS DE LA SEMAINE

Du 18 DÉCEMBRE 2017

Au 22 DÉCEMBRE 2017

Suivant les jours d'approvisionnement, les menus sont réalisés avec des produits bio et des viandes bovines d'origine France



LUNDI 18	CREPE AU FROMAGE ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX CHOUX DE BRUXELLES YAOURT FRUIT
MARDI 19	POTAGE DE LEGUMES POISSON PUREE DE CAROTTES FROMAGE CLAFOUTIS
JEUDI 21	BOUILLON DE VOLAILLE VERMICELLE ESCALOPE DE DINE VIENNOISE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 22	MOUSSE DE CANARD AUX FIGUES PALERON DE VEAU CONFIT SAUCE CHASSEUR POMMES MAXIME FROMAGE BUCHETTE