

MENUS DU 03 DECEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

	DU 03/12 AU 07/12	DU 10/12 AU 14/12	DU 17/12 AU 21/12	
LUNDI	Salade de pâtes Escalope viennoise Gratin de blettes et de pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison	Betteraves maïs à la vinaigrette Bolognaise de bœuf Pennes et râpé Yaourt aromatisé Fruit de saison bio	Chou blanc vinaigrette Sauté de bœuf sauce goulash Semoule Brie Flan à la vanille	
MARDI	Céleris râpés fromage mayonnaise ciboulette Estouffade de bœuf sauce marengo Semoule Carré de Liqueil Fruit de saison	Taboulé bio Rôti de dinde au jus Petits pois Chantailou Liégeois au chocolat	Œufs durs mayonnaise Jambon blanc Pain de blé tomate/ mozzarella Mimolette Compote pomme bio	
JEUDI	Potage de légumes Rôti de porc au jus Aiguillettes de blé/carottes panées Lentilles Tomme noire Flan au chocolat	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet sauce normande Haricots verts Yaourt fermier sucré Cocktail de fruits au sirop	Repas de Noël Mousse de canard et son pain d'épices Sauté de dinde sauce aux marrons Pommes duchesses Bûche pâtissière vanille et chocolat Clémentine Père Noël en chocolat	
VENREDI	Salade verte aux croutons et vinaigrette Parmentier de lieu au potiron Petit moulé nature Eclair au chocolat	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Filet de colin corn flakes et citron Chou-fleur béchamel Gouda Quatre-quart	Friand au fromage Paupiette de veau au jus Epinards branches béchamel Calamars à la romaine Petit suisse sucré Fruit de saison	