

MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 20 DECEMBRE 2015

	DU 30/11 AU 04/12	DU 07/12 AU 11/12	DU 14/12 AU 18/12	
LUNDI	Salade de pommes de terre à l'échalote Cordon bleu Emincé de poireaux béchamel Camembert Fruit de saison	Duo de carottes Boulettes bœuf 4 épices Frites Carré de l'est Pêches au sirop	Taboulé Escalope de porc au curry Poisson blanc gratiné Chou-fleur béchamel Petit suisse aux fruits Fruit de saison	
MARDI	Céleri rémoulade Sauté de porc sauce charcutière Pavé du fromager Lentilles au jus Tomme grise Flan à la vanille	Friand au fromage Omelette Ratatouille : tomate, courgette, aubergines, oignon, poivron Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Endives et emmental Rôti de bœuf provençale Tortis Fraidou Compote pomme banane	
MERCREDI	Salade & maïs Rôti de bœuf nappé de sauce bourguignonne Riz créole Brie Compote de poires	Mâche et betteraves Sauté de dinde à la dijonnaise Petits pois extra fins au jus Fromage fondu président Tarte abricotine fraîche	Trio crudités (carottes jaunes, oranges, navets) Burger de veau sauce marengo Lentilles à la paysanne Mimolette Flan à la vanille	
JEUDI	Betteraves vinaigrette Tartiflette aux lardons Tartiflette à la dinde Yaourt nature sucré Fruit de saison	Céleri rémoulade Pavé de saumon mariné au citron Riz pilaf Montboissier Mousse au chocolat au lait	MENU DE NOËL Salade saumon fumé tomate Sauté de chapon sauce noël (marrons) Pommes noisettes Gâteau de noël Père noël clémentine	
VENDREDI	Salade verte et croutons Poisson blanc gratiné au fromage Piperade Gouda Tarte grillée aux pommes	Pâté de foie et cornichons Œufs durs mayonnaise Rôti de veau sauce dijonnaise Haricots verts et flageolets Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade chinoise Colin sauce méridionale Pêlé-mêlé provençal et blé Camembert Fruit de saison	