



MENU

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	salade piémontaise	Potage aux carottes 	Salade césar	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Roti de porc sauce madère</i>   <i>Rôti de volaille sauce forestière</i>  <i>haricots verts</i>	<i>Boulette de bœuf sauce barbecue</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Cordon bleu</i>  <i>Macaronis</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	yaourt aromatisé	Cœur de neufchatel 	Cantafrais	Mimolette
DESSERT	Gaufrette quadro (biscuit)	Fruits de saison 	Compote pomme coing	Gâteau au chocolat "maison" 
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est	 Plat sans porc  FABRICATION MAISON	 Nouveauté  Viande bovine française	 Produit Bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza tomate fromage

Potage poireaux pomme de terre 

REPAS NOEL

pâté en croute

Betterave vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Emincé de porc dijonnaise
Emincé de volaille dijonnaise
Choux de bruxelle carottes



Lasagnes (plat complet)



Aiguillettes de poulet au jus d'épices
Pommes smiley



Poisson pané
Choux fleurs béchamel

PRODUIT LAITIER

yaourt sucré

Mouillotin

Le petit chou du père Noël

Boursin

DESSERT

palets breton

Compote pomme abricots

Clémentines (x1) 

Fruits de saison 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est

 **Plat sans porc**
 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.