



# MENU

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	salade piémontaise	Potage aux carottes 	Salade césar	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<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>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	yaourt aromatisé	Cœur de neufchatel 	Cantafrais	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Gaufrette quadro (biscuit)	Fruits de saison 	Compote pomme coing	Gâteau au chocolat "maison" 
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est	 <b>Plat sans porc</b>  <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>  <b>Viande bovine française</b>	 <b>Produit Bio</b>

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*



*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.