




# MENU

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pépinettes aux légumes	Saucisson à l'ail (#)	 Chou fleur vinaigrette	 Potage au potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau forestière</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Palette de porc, sauce diable (#)</i>  <i>Purée</i>	<i>Pavé de poisson à la provençale</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert	Brie	Kiri
DESSERT	Madeleine (biscuit)	Cocktail de fruits	 Fruit de saison	Tarte alsacienne

 **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 17 au 21 décembre 2018

## LUNDI

HORS  
D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

PLAT  
CHAUD  
ET  
GARNITURE


*Jambon grill, sauce  
tomate (#)  
Choux de Bruxelles,  
carottes*

PRODUIT  
LAITIER

Chanteneige

DESSERT

Compote de pommes

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

## MARDI



Betteraves vinaigrette

*Lasagnes (plat complet)*



Emmental



Fruit de saison



**Plat sans porc**



**FABRICATION MAISON**

## JEUDI

**REPAS NOEL**

Pâté en croûte (#)

**Noël**

*Jambonnette de volaille  
farcié, Marinade aux  
Pommes noisettes*

Saint Morêt



Bûche à la Fraise



**Nouveauté**



**Viande bovine française**

## VENDREDI



Potage à la tomate

*Poisson pané*

*Epinards béchamel*

Fromage

Liégeois chocolat



**Produit Bio**

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