



MENUS DE DECEMBRE 2018



Ce menu a été validé par Madame Martin-Desille diététicienne diplômée.

LUNDI 03/12	MARDI 04/12	MERCREDI 05/12	JEUDI 06/12	VENDREDI 07/12
Carottes râpées* Emincés de dinde* Pâtes Emmental Compote	Terrine de poisson maison Paupiette de veau Haricots verts Orange	Betteraves crues* Blanquette de dinde* Lentilles/carottes* Œuf au lait	Choux blancs* raisins-mimolette Filet de lieu Poireaux et pdt sautées* Rose des sables	Potage citrouille* Tartiflette* Pomme*
LUNDI 10/12	MARDI 11/12	MERCREDI 12/12	JEUDI 13/12	VENDREDI 14/12
Salade de riz Œuf dur au gratin Epinards Salade de fruits	Potage Cassoulet maison Saint nectaire Poire	Endives au bleu* Escalope de dinde* Petits pois EF Gâteau maison aux fruits	Céleri rémoulade* Chili con carné Riz Fromage blanc	Galette au fromage* Filet de Hoky au citron Carottes sautées* Banane
LUNDI 17/12	MARDI 18/12	MERCREDI 19/12	JEUDI 20/12	VENDREDI 21/12
Potage Gratin de poisson Semoule Ananas	Toast sardines Noie de joue de porc Salsifis Entremet framboises	Salade de pâtes Rôti de veau Mousseline de céleri Pyrénéen Kiwi*	Radis Poulet rôti Choux braisés Riz au lait	Repas de Noël

Sous réserve de modifications liées aux fournisseurs...

Produit local et/ou bio

Légende : Viande, poisson , œuf

Féculent, pain Légumes ou fruits crus

Produit laitier

Légumes ou fruits cuits

