

# MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2018 (les viandes sont V.B.F ou UE)

LUNDI 26/11	MARDI 27/11	MERCREDI 28/11	JEUDI 29/11	VENDREDI 30/11	SAMEDI 01/12	DIMANCHE 02/12
DEJEUNER CHAMPIGNONS FRAIS AU FROMAGE BOURGUIGNON DE BOEUF SEMOULE AU BEURRE POIRE	DEJEUNER SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON SAUCISSE FUMEE AU CHOU EMMENTAL 45% 3K DELICE MOELLEUX AU CHOCOLAT	DEJEUNER CAROTTES RAPEES A L'ORANGE CUISSÉ DE POULET AU THYM JARDINIERE LEGUMES AU BEURRE SAMOS CREPE AU SUCRE	DEJEUNER TOMATE VINAIGRETTE MAISON BOULETTES DE BOEUF A LA MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES CRÉOLE FLANBY VANILLE CAMEL 100	DEJEUNER CREPE AU JAMBON ET FROMAGE POISSON FRAIS DU JOUR ECRASE DE POTIRON BUCHE DU PILAT BANANE FRUIT		
LUNDI 03/12	MARDI 04/12	MERCREDI 05/12	JEUDI 06/12	VENDREDI 07/12	SAMEDI 08/12	DIMANCHE 09/12
DEJEUNER BETTERAVES AU VINAIGRE CHIPOLATAS POMMES DE TERRE A LA PAYSANNE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	DEJEUNER CONCOMBRE A LA CREME BOULETTES D'AGNEAU HARICOT VERT T/F AU BEURRE FLAN VANILLE ET SA MADELEINE	DEJEUNER TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE STEAK HACHE GRILLE 15% 100G TAGLIATELLES A LA TOMATE BIO TOMME GRISE GLACE POT VANILLE CHOCOLAT 85ML	DEJEUNER SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON PANE AU FROMAGE ET À LA DINDE COURGETTE A LA CREME FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	DEJEUNER MOUSSE DE CANARD SAUMONETTE A L'OISEILLE CEREALES MEDITERRANEENNES AU BRIE ORANGE		
LUNDI 10/12	MARDI 11/12	MERCREDI 12/12	JEUDI 13/12	VENDREDI 14/12	SAMEDI 15/12	DIMANCHE 16/12
DEJEUNER TOMATE BUCHE DU PILAT ESCALOPE DE DINDE A LA CREME PUREE DE CAROTTES BEIGNET A L'ABRICOT	DEJEUNER MAQUEREAUX SAUCE ESCABECHE SAUTE DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES A LA CHANTENEIGE POMME GOLDEN	DEJEUNER SALADE AUX PAMPLEMOUSSES RISSOLETTE DE VEAU PRINTANIERE DE LEGUMES BUCHE DU PILAT FLAN NAPPE CAMEL	DEJEUNER RADIS BEURRE HACHE DE BOEUF TORSADES AU BEURRE BIO PETIT FILOU AUX FRUITS	DEJEUNER SALADE DE RIZ AU SURIMI ET A DOS DE COLIN GRILLE RATATOUILLE BABYBEL AU CHEVRE BANANE FRUIT		
LUNDI 17/12	MARDI 18/12	MERCREDI 19/12	JEUDI 20/12	VENDREDI 21/12	SAMEDI 22/12	DIMANCHE 23/12
DEJEUNER CONCOMBRE A LA CREME BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE SEMOULE AU BEURRE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	DEJEUNER TABOULE STEAK HACHE GRILLE 15% 100G HARICOTS BEURRE AU BEURRE TOMME DE SAVOIE CLEMENTINE	DEJEUNER SALADE DE BETTERAVES A L'ORANGE CHIPOLATA POIS T/F FRANÇAISE CAPRICE DES DIEUX SALADE DE POMMES, BANANES ET	DEJEUNER MOUSSE DE FOIE ET SALADE COMPOSEE SAUTE DE CHAPON A LA CREME POMMES PAILLASSON CAMEMBERT SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT	DEJEUNER CELERI REMOULADE AUX NOIX DOS DE CABILLAUD GRILLE RIZ PILAF TANDOORI FLAN A LA VANILLE		
LUNDI 24/12	MARDI 25/12	MERCREDI 26/12	JEUDI 27/12	VENDREDI 28/12	SAMEDI 29/12	DIMANCHE 30/12
DEJEUNER OEUFS ECALES MAYONNAISE ROTI DE DINDE AU JUS AUBERGINES A LA PROVENÇALE CANTAL BANANE FRUIT	DEJEUNER SALADE DE TOMATES, COEURS DE AXOA DE BOEUF FUSILLI AU BEURRE BIO CREME AU CAMEL	DEJEUNER CONCOMBRE A L' ESTRAGON GRILLADE DE PORC CHOU FLEUR AU BEURRE YAOURT NATURE COMPOTE DE POIRES ET BISCUIT	DEJEUNER SALADE D'ASPERGES ET POIREAUX AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME POMMES DE TERRE EN LAMELLES COULOMMIER 45% 320 ORANGE	DEJEUNER SALADE COMPOSEE AUX BETTERAVES HOKI PANE PUREE DE POTIRON RIZ AU LAIT MAISON ET SON COULIS DE		

# MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2018 (les viandes sont V.B.F ou UE)

LUNDI	31/12	MARDI	01/01	MERCREDI	02/01	JEUDI	03/01	VENDREDI	04/01	SAMEDI	05/01	DIMANCHE	06/01
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER					
CHOU ROUGE AUX LARDONS		SALADE DE RIZ AU SURIMI TOMATES ET		MACEDOINE A LA SAUCE SALADE		SALADE DE COQUILLETES AU THON		AVOCAT VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES					
JOUES DE BOEUF EN DAUBE		PANE FROMAGE		SAUTE DE DINDE SAUCE BASQUAISE		STEAK HACHE GRILLE 15% 100G		COEUR DE FILET DE MERLU BLANC DU					
TORSADES AU BEURRE BIO		HARICOT VERT T/F AU BEURRE		BLE AU BEURRE		SALSIFIS EN PERSILLADE		POMMES DE TERRE EN ROBE DES					
PYRENEES				BABYBEL		TOMME BLANCHE							
POIRE		FROM FRAIS SUCRE		CREME DESSERT VANILLE 125		ORANGE		GRATIN DE CERISES					

