




# MENU










DECEMBRE  
2018



**Lundi 3 Décembre**      **Mardi 4 Décembre**      **Jeudi 6 Décembre**      **Vendredi 7 Décembre**

 Carottes rapées+ œufs Poisson pané Epinards Crème au chocolat 	Riz+maquereaux Escalope de porc Salsifis Kiri Ananas   	 Potage de butternut Emincé de dinde Pois cassés Yaourt 	 Choux fleurs vinaigrette Lasagnes * Saint nectaire Pomme 
--	---	---	---

**Lundi 10 Décembre**      **Mardi 11 Décembre**      **Jeudi 13 Décembre**      **Vendredi 14 Décembre**

Macédoine Poisson en sauce Blé Crème biscuits 	Taboulé Bœuf * Carottes Liègeois   	 Choux pomme+lardons Osso bucco Pommes de terre vapeur Crème cookies et chocolat blanc 	 Endives+jambon Navarin Semoule Camembert Orange  
---	---	--	---

**Lundi 17 Décembre**      **Mardi 18 Décembre**      **Jeudi 20 Décembre**      **Vendredi 21 Décembre**

 Boulgour+tomates+maïs Omelette Ratatouille Crème anglaise 	 Lentilles+saucisse de strasbourg Cuisse de poulet Petits pois Vache qui rit Clémentine  	<b>MENU DE NOËL</b>  Mousse de canard Saumon sauce crevettes Mousseline aux 3 purées Bûche de Noël 	 Betteraves Steak haché * Frites Chèvre Salade de fruits  
---	---	---	--



\*Viande bovine d'origine France  
Les légumes frais sont locaux  
Pain Bio tous les mardis  
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait  
Pommes et Poires Bio