



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 	bouquet mayonnaise
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**

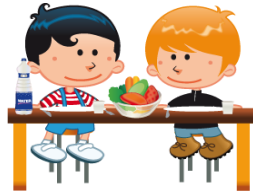
 **FABRICATION MAISON**

 **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

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Betteraves vinaigrette



REPAS NOEL

Pâté en croûte (#)

Carottes vapeur
vinaigrette au cumin

Noël

PLAT
CHAUD
ET
GARNITURE

*Jambon grill, sauce
tomate (#)*

Magagnettes (plat complet)

*Jambonette de volaille
farciée, Marinade aux
Pommes noisettes*

Poisson pané

Epinards béchamel

*Choux de Bruxelles,
carottes*



PRODUIT
LAITIER

Chanteneige



Emmental

Saint Morêt

Fromage

DESSERT

Compote de pommes



Fruit de saison



Bûche à la Fraise



Liégeois chocolat



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.