

Menus établis suite à la commission du 27 novembre 2018

LUNDI 3 DECEMBRE	MARDI 4 DECEMBRE	MERCREDI 5 DECEMBRE	JEUDI 6 DECEMBRE	VENDREDI 7 DECEMBRE
Carottes râpées bio	Potage de légumes (maison)	Salade verte bio	Crêpes au fromage et à la béchamel	Potage de légumes verts (maison)
Hachis parmentier (maison)	Effilés de poulet à la crème	Omelette aux champignons	Rôti de veau en sauce	Gratin de poisson (maison) (colin, fruits de mer...)
Vache qui rit	Pommes Duchesse	Petits pois, carottes	Haricots verts bio	Pommes vapeur
Tarte aux pommes	Comté	Fromage blanc à la vanille	Tartare nature	Tome noire
	Fruit de saison (kiwi)	Oreillons d'abricots	Orange	Compote de pomme
LUNDI 10 DECEMBRE	MARDI 11 DECEMBRE	MERCREDI 12 DECEMBRE	JEUDI 13 DECEMBRE	VENDREDI 14 DECEMBRE
Jambon, beurre	Potage de légumes (maison)	Endives en salade	Salade verte	Potage de vermicelles
Quenelles natures Bio	Sauté de bœuf bio	Cuisse de poulet	Rôti de porc	Filet de colin
Carottes Vichy Bio	Purée gratinée	Pâtes au jus	Lentilles au jus	Gratin de courge
Yaourt nature Bio	Samos	Camembert	Fromage blanc	Emmental
Biscuit Bio	Pomme de l'isle sur sorgue	Clémentine	miel	Raisin Italia
LUNDI 17 DECEMBRE	MARDI 18 DECEMBRE	MERCREDI 19 DECEMBRE	JEUDI 20 DECEMBRE	VENDREDI 21 DECEMBRE
Potage de légumes (maison)	Carottes râpées et betteraves	Mousse de canard et ses toasts	Salade composée (sal. Verte, fromage, surimi ...)	Friand au fromage
Lasagne bolognaise au haché végétal bio (maison)	Sauté de canard aux champignons	Rôti de dinde aux marrons	Moelleux de volaille farcie aux morilles	Saucisettes
St Morêt	Gnocchis bio	Gratin dauphinois	Pommes duchesses	Jardinières de légumes
Chou à la crème	Cantal	Bûche de Noël	Flocon de Neige	Yaourt aux fruits
	Ananas frais	Friandises	Mandarine et papillottes	Biscuit