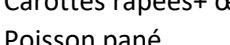
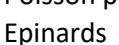
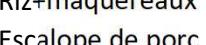
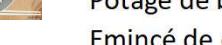
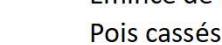
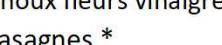
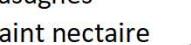
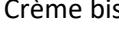
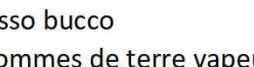
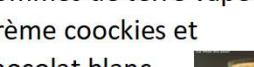
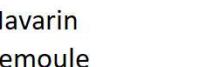
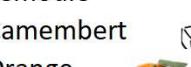
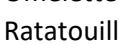
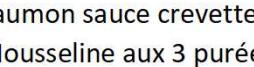
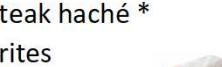




# MENU

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 coockies 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