




Menus du 3 au 21 décembre 2018

<p>Lundi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Farfalles à la bolognaise <p>AB Laitage Clémentines</p> <p>Goûter : biscuit fourré/pomme</p>	<p>Mardi 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Endives aux noix Noix de joue de porc confite (*quenelle de volaille) Épinards Flan pâtissier <p>Goûter : pain/petit Louis/jus de fruits</p>	<p>Mercredi 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de saucissons (*Céleri rémoulade) Filet de poisson Pommes vapeur persillées Poire sauce chocolat <p>Goûter : orange / petit beurre</p>	<p>Jeudi 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Merguez AB Brocolis Fromage Tartelette au citron <p>Goûter : brownie / banane</p>	<p>Vendredi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Sardines Blanquette de veau AB Riz Yaourt aux fruits AB Kiwi
<p>Lundi 10</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Cordon bleu Pommes de terre boulangères AB Fromage Orange <p>Goûter : pain au chocolat/jus de fruits</p>	<p>Mardi 11</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Boulettes de bœuf en sauce Salsifis à la tomate Fromage Ile flottante <p>Goûter : Fruit / galette St Michel</p>	<p>Mercredi 12</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromage et croutons Cuisse de poulet Endives braisées Laitage Tarte aux pommes <p>Goûter : mini roulé framboise / fruit</p>	<p>Jeudi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de porc aux olives (*paleron de bœuf) Gratin de courge Laitage AB Kiwi <p>Goûter : pain / camembert</p>	<p>Vendredi 14</p> <ul style="list-style-type: none"> Endives aux noix Paupiette de veau Gnocchis Fromage Salade de fruits
<p>Lundi 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Escalope de dinde Sauce aux champignons Boulgour Crème caramel <p>Goûter : pruneaux / quatre quart</p>	<p>Mardi 18</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Filet de poisson à la provençale Julienne de légumes Laitage AB Poire <p>Goûter : clémentines / pain / chocolat</p>	<p>Mercredi 19</p> <ul style="list-style-type: none"> Avocat Émincé de bœuf Navets braisés Fromage AB Compote <p>Goûter : litchis / gaufre quadro</p>	<p>Jeudi 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Mille-feuilles aux St Jacques Mignonette de dinde farcie Poêlée gourmande aux marrons Gâteau de Noël Clémentines-chocolats <p>Goûter : madeleine / compote de fruits</p>	<p>Vendredi 21</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Jambon en sauce (*Gigot d'agneau) Flageolets AB Crème dessert Fruit
<p> Produit fait maison</p> <p> Produit local</p>	<p>BONNES VACANCES ! – JOYEUX NOËL !</p>			<p> Produit biologique</p> <p>* Menu sans porc</p>

