







Menus du 9 décembre 2019 au 3 janvier 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 décembre	Lentilles vinaigrette	Saute de veau sauce forestière, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 10 décembre	Chou rouge aux pommes (PDS) 	Quenelles nature sauce aurore, purée mousseline	Six savoie	Poire au sirop
Mercredi 11 décembre	Salade de pâtes aux dés de volaille	Gigot d'agneau sauce thym, courgettes gratinées	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 12 décembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Cuisse de poulet au paprika, ratatouille, blé pilaff	Cantadou	Éclair au chocolat
Vendredi 13 décembre	Tomates vinaigrette	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 décembre	Salade mexicaine	Côte de porc aux herbes, purée de brocolis	Emmental	Fruit de saison
Mardi 17 décembre	Concombre bulgare 	Tartiflette végétarienne	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 18 décembre	Carottes rapées (PDS)	Rôti de bœuf, brisures de chou-fleur, coquillettes		Fromage blanc fruité
Jeudi 19 décembre	Ballotine de volaille	Fondant de poulet farci aux cèpes, poêlée de légumes maison, Pommes paillason	Babybel	Sapin tout chocolat
Vendredi 20 décembre	Chou-fleur vinaigrette	Filet de colin à la Nantaise, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 décembre	Tomates vinaigrette	Sauté de mouton forestier, flageolets	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 24 décembre	Ballotine de volaille	Corolle de sole dieppoise, fagot de haricots verts, riz pilaff	Brie	Bonnet fruits rouges
Mercredi 25 décembre		FERIE		
Jeudi 26 décembre	Salade monégasque (PDS) 	Pané fromager, ratatouille, boulgour	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Vendredi 27 décembre	Haricots verts vinaigrette	Brandade de poisson	Camembert	Compote pomme banane
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 décembre	Crêpe au fromage	Roti de dinde froid, gratin de courgette et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 31 décembre	Salade verte aux dés d'Emmental	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes cubes rissolées	Carré fondu	Petits suisses fruités
Mercredi 1er janvier		FERIE		
Jeudi 2 janvier	Carottes rapées (PDS)	Poisson pané, tomate au four, tagliatelles au beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 3 janvier	Concombre bulgare 	Omelette nature, petits pois aux oignons	Buche de chèvre	Brownies crème anglaise

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien