





## Menus du 7 au 31 décembre 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 décembre	Lentilles vinaigrette	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 8 décembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	 Quenelles nature sauce aurore, purée mousseline	Six savoie	Poire au sirop
Mercredi 9 décembre	Salade de pâtes aux dés de volaille	Gigot d'agneau sauce thym, courgettes gratinées	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 10 décembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Cuisse de poulet au paprika, haricots beurre, blé pilaff	Cantadou	Tarte aux pommes
Vendredi 11 décembre	Duo céleri carottes (PDS)	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 décembre	Saucisson à l'ail	Echine de porc aux herbes, purée de brocolis	Emmental	Fruit de saison
Mardi 15 décembre	Concombre bulgare	 Tartiflette végétarienne	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 16 décembre	Carottes rapées (PDS)	Brochette de dinde orientale, légumes à couscous et semoule		Fromage blanc fruité
Jeudi 17 décembre	Cocktail de surimi sauce aurore	Boudin blanc, pomme cuite, Pommes paillason	Comté	Bûchette au chocolat
Vendredi 18 décembre	Chou-fleur vinaigrette	Filet de colin à la Nantaise, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 décembre	Terrine de poisson	Sauté de mouton forestier, flageolets	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 22 décembre	Haricots verts vinaigrette	Langue sauce charcutière, chou-fleur persillé (PDS)		Semoule au lait
Mercredi 23 décembre	Céleri rémoulade (PDS)	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème (PDS), pommes de terre en quartier	Mini cabrette	Compote pomme banane
Jeudi 24 décembre	Paté de canard en croute	Pavé de saumon, tomate provençale, riz aux petits légumes	Rondelé aux noix	Sapin au chocolat
Vendredi 25 décembre		<b>FERIE</b>		
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 décembre	Crêpe au fromage	Roti de dinde froid, gratin de courgette et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 29 décembre	Carottes rapées (PDS)	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisette	Carré fondu	Petits suisses fruités
Mercredi 30 décembre	Tomate/Maïs	Longe de porc, salsifis et pomme de terre	Emmental	Mousse au chocolat
Jeudi 31 décembre	Salade aux dés d'emmental	Poisson pané, haricots verts persillés, farfalles au beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 1er janvier		<b>FERIE</b>		

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