
















Menu – MOIS DE DECEMBRE 2016

Sous réserve de modification

<p>LUNDI 05</p>  <p>Lentilles à l'échalote  Carottes à la crème  Roti de porc Pomme </p>	<p>MARDI 06</p> <p>Salade de tomate, soja et pois chiches au basilic Choux braisé  Sauté de dinde forestière Gâteau de semoule (lait)</p>	<p>JEUDI 08</p> <p>Céleris aux maïs  Boulettes de bœuf  Polenta  Yaourt aux fruits </p>	<p> VENDREDI 09</p> <p>Potage poireaux-pommes de terre  Haricots verts Blanquette de poisson Kiri Clémentine </p>
<p>LUNDI 12</p>  <p>Betteraves mimosa  Pates au gratin Bœuf provençal Kiwi</p>	<p>MARDI 13</p> <p>Crème de potiron  Haricots blancs à la tomate Saucisse de Toulouse Raisin </p>	<p>JEUDI 15</p> <p>REPAS DE NOEL</p> <p>Salade au Saumon fumé (artichauts, haricots verts) Gratin dauphinois Escalope de volaille aux poireaux Poire belle Hélène</p>	<p> VENDREDI 16</p> <p>Galantine de dinde Petits pois paysanne Poisson pané Assortiment de fromages Fruit</p>

JOYEUX NOEL

