





MENU

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées	Saucisson à l'ail (#)	Bâtonnets de surimi, mayonnaise 	Tomates vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>paupiette de veau forestière</i> <i>haricot verts</i> <i>Camembert</i>	<i>Palette de porc, sauce diable (#)</i>  <i>pâtes</i> <i>Brie</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Jeunes carottes</i> <i>Yaourt sucré</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>			
DESSERTS	Madeleine (biscuit)	Cocktail de fruits	 Entremets vanille	Tarte alsacienne



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté







Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque* 	Saucisson sec (#)	Pâté en croûte (#) Noël	œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grill, sauce tomate (#)</i> <i>Jambon de volaille, sauce tomate (pour les sans porc)</i>	Lasagnes (plat complet) 	<i>Jambonette de volaille farcie, Marinade aux cèpes</i> <i>Pommes noisettes</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Epinards béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Chanteneige</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	 <i>Saint Morêt</i>	<i>Fromage</i>
DESSERTS	 Semoule au lait	 Fruit de saison	Bûche à la Fraise Clémentine 	Liégeois chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté

Viande bovine française



Produit Bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

