




MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2017

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
S E M A I N E 1	 Entrée Plat protidique Garniture Produit laitier Dessert	04/12/2017	05/12/2017	06/12/2017	07/12/2017	08/12/2017
		BOULLETTE AU FROMAGE	CRUDITES	CRUDITES	CRUDITES	CRUDITES
		BOULLETTE D'AGNEAU	CUISSE DE CANARD	STEAK HACHE	POULET	PIMENTADE DE POISSON
		SEMOULE/RAISIN	GRATIN DE CHOUX FLEUR	PATE AU FROMAGE	FRITTE	COUAC
		FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	GLACE
S E M A I N E 2	 Entrée Plat protidique Garniture Produit laitier Dessert	11/12/2017	12/12/2017	13/12/2017	14/12/2017	15/12/2017
		CRUDITES	CRUDITES	VELOUTES DE LEGUMES	CRUDITES	CRUDITES
		BŒUF BRAISE	BOULLETTE DE POISSON A LA TOMATE	COTE DE PORC	MERGUEZ AU LEGUMES	COLOMBO DE POULET
		POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE	PATE	HARICOT VERT	SEMOULE/RAISIN FROMAGE	RIZ
		FRUIT	YAOURT	SALADE DE FRUIT	FRUIT	GLACE
S E M A I N E 3	 Entrée Plat protidique Garniture Produit laitier Dessert	18/12/2017	MENU DE NOEL	20/12/2017	21/12/2017	22/12/2017
		CRUDITES	JAMBON DE NOEL	CRUDITES	CRUDITES	CRUDITES
		RAVIOLIS AU FROMAGE	CUISSE DE PINTADE AUX PRUNEAU	POULET RATATOUILLE	SAUTE DE PORC	LASAGNE AU SAUMON
			PUREE DE VITELLOTTE RIZ AU SAFRAN	SEMOULE	PETIT POIS FROMAGE	
		FRUIT	BUCHE DE NOEL CHOCOLAT DE NOEL	YAOURT	SALADE DE FRUIT	FRUIT



MENUS POUVANT SUBIR DES MODIFICATIONS SELON LES APPROVISIONNEMENTS

TOUTE L'EQUIPE DE CUISINE VOUS SOUHAITE UN JOYEUX NOEL



ET UNE BONNE ANNEE 2018



BON APPETIT ET MERCI POUR VOTRE CONFIANCE

|

|