















						Menu de Noël					
		MERCREDI 03		MERCREDI 10		MERCREDI 17					
Entrées	1		Salade de coquillettes BIO		Velouté maraicher		Mousson de canard				
	2		Salade du Berger		Salade bretonne		Terrine de légumes				
	3										
Plats	1		Quiche lorraine *		Aiguillettes de poulet à la Normande		Aiguillettes de poulet sauce pépites de châtaigne				
	2		Tarte au fromage		Quenelle de brochet sauce crustacés		Tarte tatin d'oignons confits				
	3				Quenelle nature sauce Bressane						
Accompagnement											
	1		Chou-fleur à la crème		Riz BIO		Gratin dauphinois (Lait BIO)				
Laitages	1		Yaourt Local circuit court		Tomme noire à la coupe		Rond de Burdignes à la coupe				
	2		Crème de gruyère		Petit suisse nature		Velouté fruits				
	3										
Desserts	1		Poires cuites au cassis		Poire		Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes				
	2		Compote pomme/framboise		Pomme						
	3						