





























Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 18/12/2017 AU 22/12/2017

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES 3	1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre  2  Soupe de légumes 	1  Salade verte et mâche 2  Salade florida 		1  Salade de pâtes  2  Salade de boulgour à la tomate 	
 VIANDES 3	1  Sauté de porc* grand mère  2  Blanquette de poisson 	1  Roulé au fromage 2  Normandin de veau au jus 	Repas de fin d'année	1  Cordon bleu 2  Croustillon de colin	Repas de fin d'année
 LÉGUMES	Riz 	Jardinière de légumes 		Epinards 	
 FROMAGES 3	1 Coulommier à la coupe 2 Yaourt nature	Pate lisse Petit louis tartine	Repas de fin d'année	Fondu carré président Buchette mélange à la coupe	Repas de fin d'année
 DESSERTS 3	1 Pomme 2 Orange	Poire au sirop Compote pomme/banane	Joyeux Noël	Clémentine Poire	Joyeux Noël 