



MENUS

DÉCEMBRE 2018

Inscriptions avant le 25 novembre

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

* Production locale.

** Produits biologiques.

*** Viande de bœuf issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 DÉCEMBRE Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Riz Kiri Fruit <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit</i>	4 DÉCEMBRE Ficelle picarde Escalope de volaille sauce provençale trio de légumes et Brocolis Brie ferme de Rambouillet Fruit <i>Pain de campagne et confiture</i> <i>Fruit</i>	5 DÉCEMBRE Carottes bio râpées Fondant de bœuf sauce tomate Macaronis Mimolette stick Cocktail de fruits <i>Quatre quart maison</i> <i>Compote</i>	6 DÉCEMBRE Salade de lentilles pommes et chou rouge Filet de hoki sauce citron Duo de carottes vichy Yaourt bio nature sucré Gateau Breton caramel <i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Fruit</i>	7 DÉCEMBRE MENU BIO Potage Couscous agneau Légumes couscous Gouda Fruit <i>Baguette et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>
10 DÉCEMBRE Potage de légumes bio Cassoulet au confit de canard Cantal Fruit <i>Baguette et chocolat</i> <i>Compote</i>	11 DÉCEMBRE Rillettes de poulet Fricassée de poisson façon bouillabaisse Carré président Fruit <i>Baguette et confiture</i> <i>Fruit</i>	12 DÉCEMBRE Pomelos Côtelette de dinde Petits pois Boursin ail et fines herbes Gâteau au citron <i>Pain au céréales et chocolat</i> <i>Jus de fruit</i>	13 DÉCEMBRE Navet râpé en rémoulade Rôti de bœuf Pommes grenaille Petit suisse bio Pomme au four <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit</i>	14 DÉCEMBRE Friand au fromage Œuf brouillé Epinards à la crème Yaourt local ferme de Bouafle Fruit <i>Quatre quart</i> <i>Compote gourde</i>
17 DÉCEMBRE Salade verte Aligot à la Saucisse de Toulouse** Brie Panna cotta fruit rouge <i>Pain viennois</i> <i>Fruit</i>	18 DÉCEMBRE MENU BIO Salade de pâtes Beignets de poulet Poêlée de légumes Yaourt Fruit <i>Pain de campagne et fromage / Compote</i>	19 DÉCEMBRE Salade d'endives Filet de truite beurre citron Riz pilaf bio Saint Paulin Yaourt citron bio <i>Baguette et confiture</i> <i>Fruit</i>	20 DÉCEMBRE  REPAS DE FIN D'ANNEE Crêpe caramel beurre salé Clémentine	21 DÉCEMBRE Potage Spaghettis à la bolognaise (végétale) Samos Fruit Brioche <i>Briquette de jus de fruits</i>
24 DÉCEMBRE Taboulé Sauté de dinde Courgettes persillées Fromage blanc Fruit <i>Pain aux céréales et fromage</i> <i>Compote</i>	25 DÉCEMBRE Férié	26 DÉCEMBRE Concombres à la crème Œuf durs sauce Mornay Brisures de chou-fleur Emmental Liégeois au chocolat <i>Gaufre liégeoise</i> <i>Fruit</i>	27 DÉCEMBRE Potage Rôti de veau Coquillettes Gouda Fruit <i>Baguette et beurre</i> <i>Jus de fruit</i>	28 DÉCEMBRE Carottes râpées Saumonette sauce citron Poêlée de légumes Cantafrais Beignet <i>Pain de campagne et chocolat / Fruit</i>
31 DÉCEMBRE Salade verte Cuisse de poulet rôtie Purée de pommes de terre Camembert Cocktail de fruits <i>Moelleux citron</i> <i>Fruit</i>				