






























Menus du 3 au 21 Décembre 2018

Lundi 3 Décembre		Mardi 4 Décembre		Jeudi 6 Décembre		Vendredi 7 Décembre	
Betteraves vinaigrette		Concombre sauce bulgare		Potage de légumes		Carottes à l'orange	
Chili con carne		Rorti de porc		Escalope panée		Tarte au poisson	
Riz blanc		Flageolets aux carottes		Carottes à la crème		Salade verte	
Yaourt		Far		Fruits		Fruits	
Lundi 10 Décembre		Mardi 11 Décembre		Jeudi 13 Décembre		Vendredi 14 Décembre	
Courgettes rapées		Macédoine de légumes		Potage de légumes		Pamplemousse	
Spaghettis		Steak haché		Croque Monsieur		Thon béchamel	
Carbonara		Pâtes - haricots beurre		Salade verte		Semoule lég couscous	
Pommes au four		Petits suisses		Fruits		Compote de pommes	
Lundi 17 Décembre		Mardi 18 Décembre		Jeudi 20 Décembre		Vendredi 21 Décembre	
Sardines à la tomate		Salade jambon fromage		Tomate mozarella		Menus à thème de fin d'année	
Poulet roti		Jambon braisé		Sauté de porc		Mousse de canard	
Frites		Boullgour aux poireaux		Blé choux bruxelles		Dinde aux chataigne	
Crème chocolat		Fromage blanc		Fruits		Purée de potirons	
						Bûche glacée	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements
Les viandes sont d'origine française