



# Menus du 04 au 22 décembre 2017

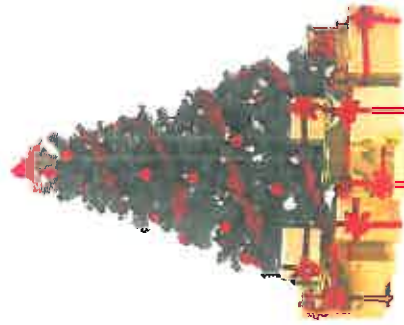
*Bon Appétit!*

	04 AU 08 DECEMBRE	11 AU 15 DECEMBRE	18 AU 22 DECEMBRE
<b>LUNDI</b>	 <u>MENU BIO</u> Taboulé Steak haché Haricots verts Tomette de Yenne Fruit de saison	Salade coleslaw Saucisse Purée Saint Paulin Fruit	Carottes râpées Filet de hoki Flageolets à la provençale Fromage blanc battu Crêpe au chocolat
<b>MARDI</b>	Carottes au citron Rôti de porc Pommes boulangères Fromage blanc Compote	Salade d'Ebly Bœuf braisé Carottes au jus Yaourt nature Compote pommes+biscuits	Poireaux vinaigrette/œuf Moussaka Riz Carré président Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Salade verte/œuf/croustons Paupiette de veau Choux de Bruxelles Vache qui rit Salade de fruits	Salade de haricots verts Rôti de dinde Pommes dauphines Petit suisse Pâtisserie	<u>REPAS FIN D'ANNEE</u> 
<b>VENDREDI</b>	Roulé au fromage Brochette poisson pané/citron Poêlée de légumes Emmental Fruit de saison	Salade de pâtes Colin sauce citron Petits pois/carottes Buche de chèvre Fruit de saison	Jambon blanc/cornichons Parmentier de canard Tomme des Montagnes Compote/biscuits



**VACANCES**


**FIN D'ANNEE**





# Menus du 06 nov au 1<sup>er</sup> décembre 2017

*Bon Appétit!*

	06 AU 10 NOVEMBRE	13 AU 17 NOVEMBRE	20 AU 24 NOVEMBRE	27 NOV AU 1 <sup>er</sup> DECEMBRE
<b>LUNDI</b>	Salade de pommes de terre Jambon madère Côtes de blettes sauce blanche Petit suisse Tarte au flan	Pâté crouste Steak haché Salsifis béchamel Carré frais Fruit de saison	<b>MENU BIO</b> Salade de pâtes/thon/maïs Omelette Gratin de brocolis Camembert Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Haut de cuisse de poulet Purée de potiron Kiri Crème dessert
<b>MARDI</b>	Choux fleur en salade Rôti de dinde Pommes dauphines Petit louis Compote pommes/banane	Carottes râpées Blanquette de dinde Riz parfumé Dent du Chat Fruit de saison	Salade de lentilles/échalote Epaule d'agneau Printanière de légumes Fromage blanc confiture Fruit de saison	Maïs/betteraves Sauté de porc Semoule Tomme de YENNE Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Sardines beurre Sauté de bœuf Pâtes Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade verte Choucroute garnie Bleu Tarte aux pommes	<b>MENU THANKSGIVING</b>  Céleris rémoulade Filet de hoki sauce aurore Ebly à l'espagnole Tartare Fondant chocolat	Terrine de poisson Saucisse / lentilles Yaourt nature et confiture Fruit de saison
<b>VENDREDI</b>	Concombre sauce yaourt Paupiette de saumon Petits pois/carottes Saint Paulin Crème dessert	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes+fromage Yaourt nature Fruit de saison		Salade de riz/maïs/tomate Saumon à l'aneth Epinards hachés à la crème Tomme blanche Eclair au chocolat



viande bovine française