

MENU du 11 au 15 décembre 2017



Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade piémontaise Steak / Steak haché Chou-fleur au gratin Brie Kiwi	Pamplemousse Tourin Pavé de saumon Spaghettis Glace Clémentines
MARDI 12	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Radis Céleri vinaigrette Concombre vinaigrette Lomo Pommes forestière Yaourt BIO Banane	Velouté de potiron Sauté de dinde Haricots verts Gouda Pomme
MERCREDI 13	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate concombre Charcuterie Lasagnes à la bolognaise Salade verte Cocktail de fruits Orange	Soupe à l'oignon Omelette pommes de terre Piperade Mini Babybel Fruits assortis
JEUDI 14	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Endive mimosa Salade fromagère Rôti de veau Haricots blancs Flan aux œufs Poire	Crêpe au fromage Bœuf aux oignons Pâtes Compotes de fruits Kiwi
VENDREDI 15	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate mozzarella Avocat vinaigrette Concombre bulgare Filets de poisson meunière Semoule Camembert Bleu de Bresse Fruits assortis	

Plat entièrement cuisiné sur place

Produit BIO