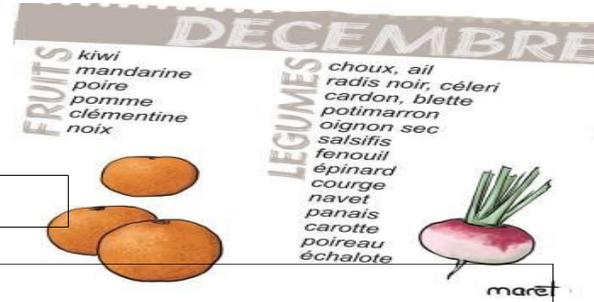




MENU RESTAURATION

Semaine du 03 au 14 décembre 2018



SEMAINE 49				
Lundi 03/12	Mardi 04/12	Mercredi 05/12	Jeudi 06/12	Vendredi 07/12
	végétarien			
Macédoine de légumes	Salade de boulghour	Betteraves et soja vinaigrette	Salade verte (achat local) aux dés de fromage	Salade de pois chiches et haricots rouges
Médaille de merlu blanc sauce poulette	Crousti à l'emmental	Filet de poisson blanc meunière	Paleron en daube	Pilon de poulet rôti
Riz basmati aux échalotes	Carottes glacées	Pommes de terre à la vapeur persillée	Pâtes au beurre	Gratin de choux-fleurs
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt bio à la vanille	Fromage
Fruit de saison	Salade de fruits frais	Compote de fruits frais		Fruit de saison
		Goûter : Fruit de saison + pain + chocolat barre		

Semaine 50				
Lundi 10/12	Mardi 11/12	Mercredi 12/12	Jeudi 13/12	Vendredi 14/12
				végétarien
Salade de petites pâtes et d'épeautre (bio)	Tomates grappe et maïs vinaigrette	Chiffonnade de filet de poulet + cornichons	Brocolis vinaigrette	Taboulé nature
Steak haché de bœuf au jus	Fricassée de poisson à la basquaise	crêpe aux champignons et béchamel	Sauté de dinde aux champignons et olives vertes	Bouchée au camembert
Haricots verts et beurre braisés	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes	Gnocchis à la semoule	Gratinée d'épinards
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Eclair au chocolat
Salade de fruits frais	Fruit de saison (achat local)	Fruit de saison	Compote de fruits	
		Goûter : Pain + beurre + confiture + jus de fruits		