



MENU



L'équipe de cuisine vous propose:

Menu pouvant varier suivant les approvisionnements ou les conditions climatiques

Lundi 01 DECEMBRE 2014

potage/pomelos/betteraves rouges/haricots
verts

SAUTE D'AGNEAU

flageolets/ carottes

VACHE QUI RIT

DANETTE

Mardi 02 DECEMBRE 2014

salade de pâtes au thon ou surimi

BOUDIN NOIR OU BLANC

pommes/haricots verts

EDAM

clémentine/banane/kiwi

Mercredi 03 DECEMBRE 2014

macédoine de légumes/pomelos

ROTI DE PORC A LA MOUTARDE

lentilles

EMMENTAL

cocktail de fruits

Jeudi 04 DECEMBRE 2014

salade verte/salade d'endives/tomates à la
vinaigrette/pomelos

ROTI DE VEAU

pommes de terre vapeur

CAMEMBERT

fruit frais de saison

Vendredi 05 DECEMBRE 2014

entrée chaude/piémontaise

POISSON DU JOUR

choux fleur/épinards à la crème

YAOURT NATURE

crumble pommes

Lundi 08 DECEMBRE 2014

entrée chaude/charcuterie

BLANC DE POULET

haricots beurre

YAOURT NATURE

compote de pomme

Mardi 09 DECEMBRE 2014

duo céleri carottes rapées/tomates à la
vinaigrette/pomelos

STEACK SAUCE BARBECUE

coquillettes

EDAM

fruit frais de saison

Mercredi 10 DECEMBRE 2014

concombre bulgare / choux rouge

ESCALOPE DE DINDE CREME

purée

CAMEMBERT

poire chocolat

Jeudi 11 DECEMBRE 2014

taboulé/salade de pâtes/pomelos

SAUTE DE PORC/ROTI DE PORC

gratin de courgettes carottes

EMMENTAL

cocktail de fruits

Vendredi 12 DECEMBRE 2014

salade verte/tomates/pomelos

POISSON DU JOUR

riz à l'espagnole

CAMEMBERT

brownies