



MENU du 12 au 16 DECEMBRE 2016 *

CUISINE « MAISON »

	MIDI	SOIR
LUNDI 12	Croisillon Dubarry / Radis noir Sauté de Porc à la mexicaine ou Paupiette du pêcheur Carottes vichy et Spaghettis Salade verte et Fromage ou Laitage Crème dessert vanille ET Fruit de saison	Champignons à la grecque Omelette au fromage Haricots verts Salade verte et Fromage ou Laitage Tarte aux pommes ET Fruit de saison
MARDI 13	Betteraves / Tartine normande Steak hâché ou Filet de Merlu Pommes de terre boulangère Salade verte et Fromage ou Laitage Compote pommes-ananas ou Entremets chocolat ET Fruit de saison	Potage de légumes Côtes de Porc Epinards à la crème et Riz Salade verte et Fromage ou Laitage Crumble ET Fruit de saison
MERCREDI 14	Chou-rouge / Filet de maquereau Œufs dur à la crème ou Filet de Cabillaud Gratin de chou-fleur Salade verte et Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits ou crème vanille ET Fruit de saison	Carottes râpées Spaghettis façon bolognaise Salade verte et Fromage ou Laitage Compote ou Pomme cuite ET Fruit de saison
JEUDI 15		Poireau vinaigrette Paupiette de Veau Petits-Pois Salade verte et Fromage ou Laitage Fromage blanc ou Ananas ET Fruit de saison
VENDREDI 16	Charcuterie / Macédoine de légumes Cassolette de la mer ou Langue de Boeuf sauce aux cornichons Pâtes et Julienne de légumes Salade verte et Fromage ou Laitage Beignet aux pommes ou Yaourt ET Fruit de saison	BONNES VACANCES ET JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ! 

Petit déjeuner : café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit.

Composition du plateau repas : 1 entrée + 1 plat et au choix légumes et féculent + salade verte + 1 fromage ou 1 produit laitier + 1 dessert + 1 fruit + 2 tranches de pain

Goûter : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir

L'ADJOINTE-GESTIONNAIRE,
Géraldine LEMAÎTRE



LA PROVISEURE,
Valérie LEMAÎTRE



* sous réserve des livraisons