

Menu de décembre 2018

Joyeux Noël !



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 Allumette au fromage Steak haché Flageolets Carré frais® Fruit de saison	4 Menu végétarien Salade composée Nuggets de blé Haricots verts Tomme grise Fruit de saison	5 Salade verte Steak de jambon Spaghetti Plateau de fromages Tarte aux pommes	6 Salade mélangée Rôti de dindonneau Petits pois Crème dessert Biscuit	7 Riz niçois au thon Aiguillette de colin Trio de choux Tomme blanche Fruit de saison
10 Céleri rémoulade Chili con carne Bonbel® Fruit de saison	11 Salade de haricots verts Sauté de porc Pommes vapeur Mini pavé d'affinois Fruit de saison	12 Macédoine/œuf Couscous aux boulettes de boeuf Plateau de fromages Fruit de saison	13 Salade composée Fagottini au saumon Petit filou® Biscuit	14 Salade tortis Saucisse de boeuf Épinards hachés Yogourt nature Pommes
17 Duo de crudités Rôti de porc Coquillettes Fromtin affiné Fruit de saison	18 Panier à l'emmental Choux farci sauce tomate Brique Maubert Fruit de saison	19 Salade mexicaine Lasagnes Fromage blanc Fruit de saison	20 Terrine de faisan Suprême de chapon Riz gras Bonnet de Noël Clémentine	21 Salade bretonne Dos de cabillaud Haricots beurre Comté Fruit de saison
24	25	26	27	28
VACANCES				
31	VACANCES			

Les documents concernant l'origine des viandes sont consultables sur les lieux de restauration

■ **Produit issu de l'agriculture biologique** ■ **Produit du terroir- producteurs locaux**

(Sous réserve des possibilités d'approvisionnement)

