

PREVISIONS DES MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2018



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Mousse de canard Nuggets plein filet de poulet Poêlée de légumes grillés Dessert lacté	Menu bio Tomates vinaigrette Lasagnes de bœuf Salade verte Fromage Fruit	Tarte aux poireaux Jambon grillé Ebly à la sauce tomate Salade de fruits	Macédoine de légumes Poissons panés Courgettes sautées Fromage Compote	Céleri rémoulade Tajine d'agneau Semoule Fromage Barre d'ananas
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
★ Sardine/citron Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Salade de quinoa Rôti de porc Haricots verts Fromage Clémentine	Crêpe au fromage Escalope de volaille Petits pois Glace	Menu à thème Salade verte/maïs Chili con corne Riz Fromage Banane au four chocolat chantilly	★ Feuilleté au fromage Cabillaud à la provençale Julienne de légumes à la crème Mousse de fraises
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Menu végétal Carottes râpées Poêlée de céréales aux petits légumes Fruit	★ Potage crécy Tartiflette Salade verte Glace	Tomates/mozza Rôti de bœuf Pommes de terre rissolées Compote de poire	Repas de Noël Jambon italien à la truffe blanche Sauté de chapon à la crème Pommes dauphines Fromage Le bonnet de Noël	★ Betteraves Poisson meunière Gratin de chou-fleur au fromage fondu Fruit

