




MENUS DU MOIS DE DECEMBRE



LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	 VENDREDI 10
RIZ BIO EN SALADE OEUFS BROUILLES AU FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE BIO MANDARINE	RADIS NOIR RÂPE POULET GRILLE GRATIN DE LEGUMES CREME ANGLAISE BISCUITS	POTAGE POULE VERMICELLES TEMPURA DE COLIN* RIZ A LA TOMATE BIO DESSERT AU CHOIX	CHOU CHINOIS AUX CROUTONS ET LARDONS RÔTI DE DINDE AUX FINES HERBES PUREE EMMENTAL BIO /KIWI	ENDIVES ET POMMES EN SALADE CARBONNADE DE BOEUF MACARONI BIO FROMAGE BLANC SUCRE BIO
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 REPAS DE NOEL	 VENDREDI 17
POTAGE DE LEGUMES COEUR DE MERLU* A LA TOMATE SEMOULE BIO AU BEURRE ST PAULIN BIO/BANANE	LENTILLES BIO EN SALADE TAGLIATELLES BIO A LA CREME DE POIREAUX YAOURT AROMATISE BIO BANANE	ROSETTE RÔTI DE VEAU PETITS POIS* DESSERT AU CHOIX	MOUSSE DE FOIE SUR TOAST GRILLE CONFIT DE CANARD GRATIN DAUPHINOIS BÛCHE GLACEE*	SALADE EXOTIQUE ROUGAIL SAUCISSE RIZ CREOLE GATEAU A LA BANANE



JOYEUX NOËL A TOUS ET BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

*produits surgelés  fait maison

menu à thème

menu sans viande