

Menus du 4 decembre au 10 decembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Chou rouge en salade	Potage	Potage	Potage	Friand au fromage
	<i>PLAT</i>	Bœuf bourguignon Pomme vapeur	Agneau à l'orientale Semoule aux épices d'orient	Omelette Poêlée de légumes	Poulet à l'ancienne Riz pilaf	Moules à la marinière Frites	Roti de porc Haricots blancs cuisinés	Roti de veau Pommes dauphines Haricots beurre
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Bleu	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Camembert	Comté Tarte au flan	Fruits de saison Gouda	Fruits de saison Mimolette	Morbier Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Tarte au fromage Carottes ail et persil	Beignet de poisson Blettes persillade	Penne carbonara Salade verte	Foie de volaille Et Salsifis persillés	Boudin Chou-fleur au gratin	Œufs durs à la tomate Nouilles au fromage	Filet de colin mayonnaise Salade de pois chiche
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert praliné	Gâteau aux poires	Yaourt au fruit	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Fromage blanc fruité	Crème dessert caramel

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons,
poireaux, carottes, salades, sont issus de la
production locale *viande françaises ou UE