




Menu du mois de
Décembre


Lundi	06-déc
Carottes rapées	
Sauté de dinde sauce chasseur	
Petits pois	
	Yaourt bio
Orange	


Mardi	7-déc
Choux blanc	
	Omelette bio
Pomme de terre rôties	
Fromage blanc	
Pêche au sirop	

Mercredi	8-déc
Terrine de poisson	
Chipo Merguez	
Haricots verts	
Cotentin	
Riz au lait au caramel	

Jedi	9-déc
Betteraves	
Choucroute	
	Petit suisse
Pâtisserie maison	


Vendredi	10-déc
Salade piémontaise	
Dos de colin sauce dieppoise	
Epinards	
Mi chèvre	
Compote 	

Lundi	13-déc
Salade lorraine	
Sauté de bœuf flamande	
Fondue de courgettes	
	Yaourt bio
Clémentines	

Mardi	14-déc
Salade Tourangelée	
Sauté de poulet au blanc	
Haricots beurre	
Fromage blanc	
	Compote de pomme

Mercredi	15-déc
Betterave à l'huile de noix	
Rôti de porc à l'espagnole	
Purée de potiron	
Emmental	
Orange	

Jedi	16-déc
Apéritif	
Saumon fumé	
Canard à l'orange	
Pommes dauphines	
Mi-chèvre	
Bûche maison	

Vendredi	17-déc
Salade de lentilles 	
Filet de poisson dugléré	
Printanière de légumes	
Edam	
Compote pomme cassis	

Bonnes vacances de Noël