

Menus du 1 au 18 Décembre 2020

	Mardi 1 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
	potage potimarron  <i>Fait maison</i> galette de pomme de terre/salade camembert kiwi	céleri rémoulade  <i>Fait maison</i> sot l'y laisse de dinde pâtes bio fromage blancs coulis de fruits	endives surimi emmental  <i>Fait maison</i> sauté de bœuf haricots verts éclair chocolat et pot de glace
Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
salade de lentilles  <i>Fait maison</i> œufs épinards kiri clémentine bio	avocat hachis parmentier/salade  <i>Fait maison</i> bio yaourt	carottes rapées filet de limande sauce hollandaise semoule tarte aux pommes  <i>Fait maison</i>	pâté de campagne  osso bucco salsifis brie banane bio
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
salade coleslaw  <i>Fait maison</i> langue de bœuf riz gouda pomme bio	potage tarte à la tomates,basilic,mozzarella salade bio entremets caramel  <i>Fait maison</i>	salade boulghour/quinoa sauté de porc jardinière de légumes st nectaire poire bio	<h1>repas de Noël</h1>

Les menus sont élaborés par le personnel de cuisine et validés par une diététicienne. Ils peuvent être modifiés selon les effectifs et selon l'arrivée des produits,

