

## Menus du 2 au 20 Décembre 2019

Lundi 2 Décembre <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
carottes rapées <b>bio</b> curry de lentilles corail et riz basmati salade yaourt aux fruits	feuilleté bolognaise roti de porc haricots verts brie orange	rillettes de thon pot au feu et ses légumes  riz au chocolat	potage au pot au feu  paupiette de dinde flageolets babybel fruits au sirop
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
jambon blanc/beurre filet de merlu crème de persil fondue de poireaux  cantafrains banane	potage potimarron quenelles sauce tomate purée céleri pomme de terre  gouda pomme <b>bio</b>	chou rouge <b>bio</b> poulet roti  frites flan caramel beurre salé 	mimolette, surimi, poivrons, salade bœuf carottes <b>bio</b> éclair vanille/chocolat
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
potage aux pois cassé  omelette aux épinards salade <b>bio</b> fromage clémentines	carottes rapées, 1/2 œuf hachis parmentier  salade <b>bio</b> petit suisses aux fruits	avocat poisson sauce oseille riz complet <b>bio</b> gruyère pomme <b>bio</b>	<b>REPAS DE NOËL SURPRISE</b>

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,

