














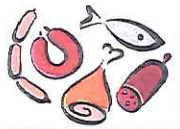












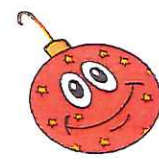






Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc   Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 18/12/2017 AU 22/12/2017

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	Repas de Noël mercredi 20	jeudi 21	Repas de Noël vendredi 22
 ENTRÉES 3	1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre  2  Soupe de légumes 	 Salade verte et mâche  Salade florida 		 Salade de pâtes   Salade de boulgour à la tomate 	
 VIANDES 3	1  Sauté de porc* grand mère  2  Blanquette de poisson 	 Roulé au fromage Normandin de veau au jus 	Repas de fin d'année	1  Cordon bleu 2  Croustillon de colin 	Repas de fin d'année
 LÉGUMES	Riz 	Jardinière de légumes 		Epinards 	
 FROMAGES 3	1 Coulommier à la coupe 2 Yaourt nature	1 Pate lisse Petit louis tartine	Repas de fin d'année	Fondu carré président 2 Buchette mélange à la coupe	Repas de fin d'année
 DESSERTS 3	1 Pomme 2 Orange	1 Poire au sirop Compote pomme/banane	Joyeux Noël	Clémentine 2 Poire	Joyeux Noël 