






























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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

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