

MENU DU MOIS de Décembre 2018

Lundi 3 (Mme Rodriguez) Betterave/Carotte en salade Lasagnes saumon épinards Banane/Chocolat	Mardi 4 (Mme Boquel) Salade de pâtes Poulet Haricots verts Poire	Jeudi 6 (Mme Bourreux) Salade aux croutons Sauté de canard Purée Chèvre Kiwi	Vendredi 7 (Mme Delsaut) Carottes râpées Filet de cabillaud Riz à la tomate Fromage Clémentine
Lundi 10 (Mme Boquel) Melon vert Cordon bleu Petits pois Glace au caramel	Mardi 11 Salade verte Côte de porc Brunoise Flan pâtissier	Jeudi 13 (Mme Delsaut) Salade composée Omelette Pâtes Crème dessert au chocolat	Vendredi 14 (Mme Bourreux) Saucisson-beurre-cornichon-oignons Filet meunière Gratin de chou-fleur Mandarine
Lundi 17 (Mme Ferrier) Carottes râpées Steak haché Frites Yaourt nature	Mardi 18 Salade d'endives Osso bucco napolitain Flan vanille	Jeudi 20 Melon vert Riz cantonais Yaourt aromatisé	Vendredi 21 REPAS DE NOËL  Salade toast tapenade et mousse de canard Civet de porcelet Gratin dauphinois Gâteau de Noël

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.