





MENU DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

ENTREES

PLAT

DESSERT

<p>LUNDI 11</p> 	<p>FAGOT D'ASPERGES AU JAMBON FUME</p> <p>ŒUF MIMOSA ET CREVETTES</p> <p>ROSETTE CORNICHONS</p>	<p>CORDON BLEU</p> <p>SAUTE DE DINDONNEAU</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>PATES</p> <p>GATEAU D'EPINARDS</p>	<p>FROMAGE</p> <p>FRUITS AU SIROP ET AMANDES GRILLEES</p> <p>FRUIT FRAIS</p>
<p>MARDI 12</p>	<p>CHOU ROUGE RAISIN ET GOUDA</p> <p>TOMATES MARINEES HUILE D'OLIVE ET FETA</p> <p>RILLETES DE THON AU CITRON</p>	<p>BŒUF CAROTTES(LOCAL)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>SEMOULE</p> <p>COTES DE BLETES AU GRATIN</p>	<p>FROMAGE</p> <p>ENTREMETS VANILLE ENTREMETS CHOCOLAT ET BISCUIT</p> <p>FRUIT FRAIS</p>
<p>JEUDI 14</p> 	<p>MILLE FEUILLE DE BETTERAVE ET POMME GRANNY</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>AVOCAT AU VINAIGRE BALSAMIQUE</p>	<p>TARTIFLETTE ET SALADE VERTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE</p> <p>GNOCCCHIS AU BEURRE HARICOTS VERTS VAPEUR</p>	<p>FROMAGE</p> <p>CHOU A LA CREME GATEAU A LA NOIX DE COCO ET CAMEL FAIT MAISON</p> <p>FRUITS FRAIS</p>
<p>Vendredi 15</p>	<p>CARPACCIO DE PAMPLEMOUSSE ET CHORIZO</p> <p>SURIMI EN MOUSSE SUR PETALES D'ENDIVES</p> <p>CONCOMBRES A LA MENTHE</p>	<p>POULE AU POT (LOCAL) ET SES LEGUMES</p> <p>POISSON DU JOUR SAUCE DIEPPOISE</p> <p>RIZ CREOLE</p>	<p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AU CHOIX</p> <p>FRUIT FRAIS</p>

la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire


P. PATIN

E , GRESSIER


V. POLLE