



menu du 18 au 22 decembre 2017

**ENTREES**

**PLAT**

**DESSERT**

<b>LUNDI 18</b>	SALADE A L'EMMENTAL  MACEDOINE DE LEGUMES  SURIMI	EMINCE DE DINDE JAMBON FUME SAUCE BARBECUE PETITS POIS POMMES DE TERRE CAROTTES SAUTEES	FROMAGE  CREME MONT BLANC  FRUIT FRAIS
<b>MARDI 19</b>	TABOULE  CERVELAS VINAIGRETTE  PATE PICARD	OMELETTE POISSON PANE STEAK HACHE  TORTIS FLAN DE COURGETTES	FROMAGE  FROMAGE BLANC AU COULIS  FRUIT FRAIS
<b>JEUDI 21</b>	 <b>REPAS DE NOEL</b> 		
<b>Vendredi 22</b>	AVOCAT  CELERI  ASPERGES	STEAK ROTI DE BŒUF(LOCAL) SAUCISSES PAYSANNES (LOCAL) CUISSSE DE POULET FRITES RATATOUILLE	FROMAGE  COMPOTE DE FRUITS  FRUIT FRAIS

la Principale

P. PATIN

le chef de cuisine

E, GRESSIER

La gestionnaire

V. POLLE