



## MENU DU 4 AU 8 DECEMBRE 2017

### ENTREES

### PLAT

### DESSERT

	ENTREES	PLAT	DESSERT
<b>LUNDI</b> <b>4</b>	MACEDOINE THON  ASPERGES  SALADE DE PERLE	PATES BOLOGNAISE  CHIPOLATAS  MERGUEZ  PETITS POIS A LA NORMANDE	FROMAGE  MOUSSE MANGUE  FRUIT FRAIS
<b>MARDI</b> <b>5</b>	SALADE DE CHEVRE  CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC  BETTERAVES ROUGES	FILET DE POISSON PANE  SAUTE DE VEAU CHAMPIGNONS  COURGETTES  PUREE	FROMAGE  COMPOTE AU CHOIX  FRUIT FRAIS
<b>JEUDI</b> <b>7</b>	SURIMI  TERRINE DE SAUMON  QUENELLES DE VOLAILLE	STEAK DE BŒUF  ESCALOPE A LA CREME  RIZ  CAROTTES VAPEUR	FROMAGE  MILLE FEUILLE FRAMBOISES PANNA COTA FRUITS ROUGES  FRUIT FRAIS
<b>Vendredi</b> <b>8</b>	CELERI  TOMATES THON  ŒUF DUR MAYONNAISE	CREPINETTE  OMELETTE ESPAGNOLE  FRITES  BROCOLIS	FROMAGE  YAOURT FERMIER  FRUIT FRAIS



la Principale

P. PATIN

le chef de cuisine

E. GRESSIER

La gestionnaire

V. POLLE

