



semaine du 3 AU 7 Décembre 20

**ENTREES**

**PLAT**

**DESSERT**

	<b>ENTREES</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
<b>LUNDI</b> <b>3</b>	POTAGE AUX LEGUMES MACEDOINES MAYONNAISE RILLETTE DE SARDINE BEURRE ASPERGES MOUSSELINE	LASAGNES MAISON SALADE VERTE	CAMEMBERT/BRIE  YAOURT FERMIER
<b>MARDI</b> <b>4</b>	CELERI REMOULADE AUX RAISINS BLANC SALADE D'AVOCAT CREVETTE ET SURIMI TOMATE VINAIGRETTE	JAMBON BRAISE AU THYM POULET RÖTI AU JUS RIZ FORESTIER HARICOTS VERTS AU BEURRE	FROMAGE BLANC  CREME BRULEE FRUITS FRAIS
<b>JEUDI</b> <b>6</b>	CHOUX ROUGE CAROTTES TRICOLORES CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE	MERGUEZ LOCALE CARBONADE FLAMANDE PUREE MAISON AU BEURRE CAROTTES AU JUS	MUNSTER EMMENTAL CHOUX CHANTILLY CHOUX A LA CREME
<b>Vendredi</b> <b>7</b>	SALADE DE GESIERS FEUILLETE SAUCISSE MAISON FEUILLETE CHAIR A SAUCISSE FEUILLETE MAROILLE SALADE VERTE	FILET DE LIEU GARNIS PAVE DE POISSON SAUGE ET TOMATE CAPPELLITIS AUX 5 FROMAGES PERLES AU BEURRE RATATOUILLE MAISON	TOME SAINT ALBRAY YAOURT AROMATISE FRUITS DE SAISON



la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire

P. PATIN

E , GRESSIER

V,POLLE

|

|