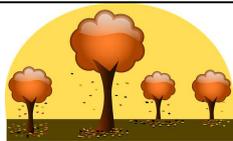
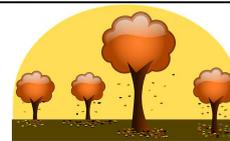


# menu



du 11 au 15 décembre 2017



Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>DÉJEUNER</b>					
<b>Entrée</b>	Œuf mimosa	Concombre au fromage blanc	Maquereau à la tomate	Terrine de campagne	Salade de mango
<b>Plat</b>	Cordon bleu	Sauté de porc au caramel	Poulet basquaise	Poisson du jour	
<b>Accompagnement</b>	Petits pois & carottes	Boulgour <b>BIO</b> aux légumes	Choux fleur	Côtes de blettes & carottes	Pâtes bolognaise
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	St Nectaire	Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Camembert
<b>Dessert</b>	Compote de pomme	Fruit de saison	Crêpe chocolat	Tarte ananas coco	Riz crème anglaise
<b>Petit Déjeuner</b>		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit			
<b>Goûter</b>	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	
<b>DÎNER</b>					
<b>Entrée</b>	Potage tomate vermicelle	Piémontaise	Tomates / maïs	Salade composée	
<b>Plat</b>	Moules	Poisson	Francfort	Filet de dinde Tandoori	
<b>Accompagnement</b>	Frites	Épinards à la crème	Purée	Tajine aux abricots	
<b>Produit laitier</b>	Brie	Fromage	Yaourt nature	Yaourt <b>BIO</b>	
<b>Dessert</b>	Clémentines	Liégeois chocolat	Chausson aux pommes	Raisin	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,  
M. EVEN

Le Principal,  
C.LECOLIER