



MENU

	MERCREDI 15 novembre 2017	MERCREDI 22 novembre 2017	MERCREDI 29 novembre 2017	MERCREDI 6 décembre 2017
HORS D'ŒUVRE	Salade deauvillaise	Pâté de campagne	Carottes râpées aux pommes	Tomates mais
PLAT CHAUD ET GARNITUR	<i>filet de lieu meunière citron</i> <i>Spaghettis</i>	Pâté de volaille Emincé de bœuf mironton <i>Purée de panais</i> <i>Cœur de neufchâtel</i>	<i>Croissant au jambon</i> <i>Croissant au fromage</i> <i>Salade verte</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Steack haché de veau tex mex</i> <i>Purée gratinée</i> <i>yaourt aromatisé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Cœur de neufchâtel</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>yaourt aromatisé</i>
DESSERT	Salade de fruits	Tarte normande	Fruits de saison	Gateau anniversaire
GOUTER	2 tranche brioches verre jus de raisin petit suisse aromatisé	1/4 baguette 20g confiture verre de lait	1 paquet 3 biscuit beurre compote framboise verre lait	1 paquet 3 sablé des flandres pomme fromage blanc sucré
	MERCREDI 13 décembre 2017	MERCREDI 20 décembre 2017		
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes râpées et radis noir	REPAS NOEL Terrine de St jacques Joyeux Noël Aiguillettes de poulet au jus d'épices Pommes smiley		
PLAT CHAUD ET	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Le petit chou du père Noël</i>		
PRODUIT LAITIER	<i>Saint paulin</i>	<i>Clémentines (x1)</i>		
DESSERT	Fromage blanc fruité	Pain au chocolat compote poire fromage blanc sucré Plat sans porc		
GOUTER	2 tranche brioches compote abricots verre de lait Produit de saison <i>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de</i>	Pain au chocolat compote poire fromage blanc sucré Plat sans porc Fabrication maison	Nouveauté Viande bovine française	Produit Bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.