



MENU

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

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