



MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2019



<p>Lundi 2 Filets de sardines Blanc de dinde Gratin Dauphinois (P/terre + lait + œufs) Suisse Pomme</p>	<p>Mardi 3 Potage à la citrouille Rôti de porc Pois cassés Brie Orange</p>	<p>Jeudi 5 Friands au fromage Bœuf braisé Carottes + champignons Yaourt Banane</p>	<p>Vendredi 6 Salade Mimosa Filet de lieu sauce citron(1) Quinoa Edam Mousse au chocolat</p>
<p>Lundi 9 Carottes Antillaises Bouchées à la Reine Haricots beurre Semoule vanille Poire</p>	<p>Mardi 10 Salade d'endives + dés de Mimolette) Paupiettes Haricots blancs Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 12 Potage de légumes Parmentier de poisson (P/terre + lait) tome kiwi</p>	<p>Vendredi 13 Concombre Rôti de dindonneau Salsifis « Petit crémeux » Compote</p>
<p>Lundi 16 Salade Calimaro (blé + jambon + dés de gruyère) Cordon bleu Chou Romanesco Yaourt Pomme</p>	<p>Mardi 17 Lentilles au thon Œuf dur Epinards sauce Béchamel(1) Suisse Orange</p>	<p>Jeudi 19 Salade de mâche au Gouda Coquillettes Bolognaise Tartelette aux abricots flan</p>	<p>Vendredi 20 Galantine Rôti de veau sauce champignons (1) Haricots verts + pommes Duchesse Buchette glacée aux fruits rouges Clémentine Chocolat</p>



: Produits issus de l'agriculture biologique - Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés –

(1) Sauce ou crème fait « maison »