


MENU Du Mois de DECEMBRE 2020

<p><u>Lundi 30 Novembre</u></p> <p>Taboulé  Cordon bleu Choux fleur  « Petit crémeux » Orange </p>	<p><u>Mardi 1^{er}</u></p> <p>Salade Mimosa  Sauté de porc à l'ananas Quinoa  Fromage blanc </p>	<p><u>Jeudi 3</u></p> <p>Potage  Gratin de courgettes au steak  « Chanteneige » Kiwi </p>	<p><u>Vendredi 4</u></p> <p>Salami + beurre Brandade  Salade Yaourt  Pomme </p>
<p><u>Lundi 7</u></p> <p>Chou rouge  Bouchées à la Reine Haricots beurre Tome Compote </p>	<p><u>Mardi 8</u></p> <p>Concombre  Hachis Parmentier  Crème  Biscuits</p>	<p><u>Jeudi 10</u></p> <p>Lentilles  au thon Escalope de dinde au curry salsifis yaourt  poire </p>	<p><u>Vendredi 13</u></p> <p>Potage de potiron  Filet de lieu sauce tomate Blé  Edam Orange </p>
<p><u>Lundi 14</u></p> <p>Potage légumes  Tartiflette  Suisse  Pomme ou poire </p>	<p><u>Mardi 15</u></p> <p>Betteraves rouges + pommes  Sauté d'agneau Haricots blancs  Camembert  Tartelettes</p>	<p><u>Jeudi 17</u></p> <p>Salade mâche + Mimolette Doré de colin Macaronis  Cocktail de fruits</p>	<p><u>Vendredi 18</u></p> <p>Rillettes de canard Crépinettes Haricots verts Pommes « Duchesse » Cantal Bûche glacée Clémentine Papillote</p>
			

 : Produits issus de l'agriculture biologique
 (1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.