



Menu du mois de Décembre 2018

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>03</p> <p>Carottes rapées Paupiette de lapin Salsifis à la tomate Emmental Flan pâtissier</p>	<p>04</p> <p>Salade mimolette Joue de porc Tortillons Fromage fondu Fruits au sirop</p>	<p>06</p> <p>Salade piémontaise Poisson blanc frais Cordiale de légumes Entremet Fruit cru</p>	<p>07</p> <p>Menu du Biocage Choux fleurs ravigote Bœuf en sauce Purée Fromage Fruit cru</p>
<p>10</p> <p>Friand fromage Colin sauce à l'ancienne Julienne de légumes Dessert vanille Fruit cru</p>	<p>11</p> <p>Œufs / mayonnaise Jambon grillé Moquette Edam Fruit cru</p>	<p>13</p> <p>Céleri / raisins secs Bœuf à l'indienne Brocolis / choux fleurs Crème anglaise Barre bretonne</p>	<p>14</p> <p>Menu du Biocage Potage de courges Porc à la moutarde Lentilles Fromage blanc Fruit cru</p>
<p>17</p> <p>Champignons Riz cantonnais Petits Suisses aromatisés Fruit cru</p>	<p>18</p> <p>Pâtes surimi crevettes Veau forestier Carottes / céleri Brie Fruit cru</p>	<p>20</p> <p>Salade verte Brandade de poissons Yaourt Compote</p>	<p>21</p> <p>REPAS DE NOEL <i>Mousse de foie Pintade aux raisins Pommes noisettes Glace Surprise</i></p>



Aliments en vert : produits bio