



Menus du 4 au 22 décembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 4 au 8 décembre	Macédoine mayonnaise Pavé de colin sauce béarnaise Blé Emmental Banane	Radis beurre Boulette de bœuf Légumes à couscous - semoule Fromage blanc	Sardine beurre Chipolatas Brocolis Coktail de fruits	Betteraves rouges aux pommes Paupiette de veau Jardinière de légumes Entremet chocolat
du 11 au 15 décembre	Céléris maïs Poulet Petits pois Crème caramel au beurre salé	Riz-thon Lapin * à la moutarde Haricots verts Chèvre Kiwi	Mousse de canard Joue de loup sauce épinard Pommes de terre vapeur Mimolette Compote	Potage de légumes - croutons naturels Sot l'y laisse de dinde Salsifis Yaourt nature sucré
du 18 au 22 décembre	Carottes râpées Filet de poisson (frais) Riz Kiri Pomme	Taboulé Jambon blanc # Purée de céleris rave Tome noire Clémentine		Concombres à la crème Raviolis gratinés Salade Fromage Banane

Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants * viande d'origine Française
 Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie (#) de la Rosette des prés
 et les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD