



DECEMBRE



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 2 au 6	<p>Betteraves rouges Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes Boulettes de bœuf aux petits légumes et semoule Fromage/pomme</p>	<p>Macédoine de légumes Rôti de porc Chou-fleur au jus Crème dessert vanille</p>	<p>Mousse de volaille Dos de lieu noir sauce beurre citron Pommes vapeur Fromage/Pâtisserie</p>
Du 9 au 13	<p>Lentilles vinaigrette Chili con carné Fromage/clémentine</p>	<p>Feuilleté au fromage Bourguignon Coquillettes Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage de légumes Pintade rôtie Frites Crème dessert chocolat</p>	<p>Rosette Poisson pané Ratatouille Fromage/pâtisserie</p>
Du 16 au 20	<p>Maïs et thon vinaigrette Sauté de dinde à la normande Riz Crème dessert caramel</p>	<p>Potage tomate vermicelle Rosbif Haricots verts Liégeois chocolat</p>	<p>REPAS DE NOEL Feuilleté aux noix de St Jacques Chapon Petits pois carottes Pommes noisette Fromage Vacherin glacé Framboise vanille sauce framboise</p>	<p>Velouté de potimarron à la châtaigne Beignets de calamar Salade Fromage/banane</p>

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons
Tous nos plats préparés sont "fait maison"*

**GOÛTER DE NOEL vendredi 20 décembre : Chocolat chaud,
madeleine au chocolat et clémentines**

