

# Menu du 04 au 07 Décembre 2017

## Lundi

*Taboulé*

*Donut's de poulet*

*Ratatouille*

*Yaourt aromatisé*

## Mardi

*Carottes rapées*

*Sauté de porc aux  
pruneaux*

*Purée de pomme de  
terre céleri*

*Compote*

## Jeudi

*Tarte au fromage*

*Estouffade de bœuf  
au cidre (France)*

*Fruit*

## Vendredi

*Rosette*

*Gratin de poisson*

*Céréales gourmandes*

*Crème dessert vanille*

*Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements*



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

# Menu du 11 au 15 Décembre 2017

## Lundi

*Pizza fromage*

*Poulet rôti*

*Gratin de chou fleur*

*Fruit*

## Mardi

*Crudités assorties*

*Tartiflette*

*Compote*

## Jeudi

*Macédoine de légumes*

*Rôti de veau (France)*

*Haricots beurre*

*Flan patissier*

## Vendredi

*Salade verte composée*

*Boulettes de bœuf à la  
tomate (UE)*

*Spaghetti*

*Yaourt nature bio*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

# Menu du 18 au 22 Décembre 2017

## Lundi

*Croque monsieur*

*Paupiette de dinde*

*Petits poids*

*Compote*

## Mardi

*Crêpe au fromage*

*Saucisson chaud*

*Pomme de terre vapeur*

*Flan vanille*

## Jeudi

*Salade de riz*

*Tempura de limande*

*Épinard à la crème*

*Cocktail de fruits*

## Vendredi

*Coca cola, jus de fruit*

*Salade mâche et petits  
toasts*

*Filets de poulet à la  
crème*

*Tagliatelles*

*Gâteau roulé crème  
vanille*

*Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements*



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés