



Du 26 novembre au 14 décembre 2018



Lundi 26 novembre

Potage
*Blanquette de veau
Carottes et pommes vapeur
Mousse au chocolat

Mardi 27 novembre

Salade, croûtons, lardons
Aiguillette de poulet, merguez
Légumes à couscous et semoule
Yaourt nature

Jeudi 29 novembre

Potage
Sauté de porc – Purée de potiron
Fruit

Vendredi 30 novembre

British menu

Lundi 3 décembre

Pomme de terre, maïs, œufs durs
Rôti de porc – Haricots beurre
Fromage blanc

Mardi 4 décembre

Potage
Poulet – Purée de pois cassés
Fruit

Jeudi 6 décembre

Betteraves râpées
*Spaghettis bolognaise
Fromage
Compote

Vendredi 7 décembre

Potage
Quiche au thon
Glace

Lundi 10 décembre

Potage
*Bœuf Bourguignon – Coquillettes
Tarte aux pommes

Mardi 11 décembre

Salade, œufs durs
Chipolatas – Lentilles
Petit Filou

Jeudi 13 décembre

Potage
Blanquette de dinde
Carottes et champignons
Crème vanille

Vendredi 14 décembre

Rillettes
Suprême de colin d'Alaska
façon hollandaise
Pommes paillasson
Fromage blanc

Tous les plats sont cuisinés sur place
Viande de bœuf d'origine française
• Production locale