









Menus ?

Du 17 au 21 Décembre 2019

	DEJEUNER	DINER
Lundi 17	Chiffonnade d'endive à la mimolette – œufs durs sauce cocktail Sauté de bœuf bourguignon / pommes de terre persillées - carottes vichy Yaourt nature  - yaourt aux fruits Mousse smarties – crème dessert vanille	Croustade de volaille Hoki pané / riz au curry Fromage Fruit 
Mardi 18	Feuilleté au thon – potage à l'indienne – feuilleté hot dog Sauté de veau marengo – coquillettes  - poêlée brocolis/champignons Fromage Fruit 	Accras de poisson Escalope de dinde milanaise / petits pois à la française Yaourt aux choix Crêpes au chocolat
Mercredi 19	Mousse de canard – salade antillaise Tartiflette maison/ salade Yaourt brassé nature  - yaourt brassé aux fruits Far breton	Salade piémontaise Nuggets de poulet / poêlée lyonnaise Fromage Crème dessert chocolat
Jeudi 20	Avocat mayonnaise – maquereau – surimi Emincé de dinde kebab / frites Fromage Ile flottante – crème de pain d'épices	Friand au fromage Steak des moutardiers / haricot verts Yaourt nature  - yaourt aux fruits Eclair au chocolat
Vendredi 21	Saucisson sec – macédoine de légumes – pamplemousse Calamar à la romaine – poisson du jour/ épinards à la crème – semoule Fromage Fruit 	

La Provisoire
D LABBÉ

La gestionnaire
F BICHR-COUZIC