

#REF!

Semaine 52 : du 25 au 29 Décembre 2017



	NOEL LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage de légumes	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette mimolette	Macédoine de légumes
		Sauté de bœuf aux épices L Lentilles et carottes	Riz cantonais ***	Escalope de poulet au jus Frites	Poisson pané Semoule aux petits légumes
		Camembert	Coulommiers	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc (sucre)
		Yaourt fruité <i>Pain barre chocolat & kiwi</i>	Banane <i>Sablé des Flandres & yaourt aux fruits</i>	L Purée pomme miel <i>Pain de campagne confiture & clémentine</i> M	Kiwi <i>Pain au chocolat & jus d'orange</i>

P.A. n°4

✓ Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 01 : du 1er au 5 Janvier 2017

	JOUR DE L'AN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw	Potage de légumes saint morêt	Salade verte	Carottes râpées
		Paupiette de veau marengo Flageolet haricots	Colombo de volaille Gratin de PDT et choux-fleurs	Hachis parmentier du chef ***	Filet de colin sauce curry Pâtes
		Cotentin	Emmental	Vache qui rit	Saint Paulin
		Yaourt aromatisé <i>Barre bretonne & yaourt aux fruits</i>	Clémentine <i>Pain miel & fromage blanc aux fruits</i>	M Purée pomme orange <i>Pain confiture fraise & orange</i> M	M Clafouti aux pommes <i>Pain barre chocolat & poire</i>

P.A. n°5

L Local
Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade américaine : p. de terre, maïs, tomate, céleri, œuf dur

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label