

# PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 02 DÉCEMBRE AU VENDREDI 17 DÉCEMBRE

1			jeu. 2 déc. 21	ven. 3 déc. 21
ENTRÉES			VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE MÊLÉE ET DÉS D'EMMENTAL
PLATS			BROCHETTE DE DINDE CRÈME CHAMPIGNON	SAUTÉ DE VEAU AUX PRUNEAUX
			FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE
GARNITURES			CHAMPIGNONS À LA CRÈME	BROCOLIS
			PÂTES	BOULGOUR BIO
PRODUITS LAITIERS			YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE
DESSERTS			CLÉMENTINES	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE

2	lun. 6 déc. 21	mar. 7 déc. 21	jeu. 9 déc. 21	ven. 10 déc. 21
ENTRÉES	TOMATE ET OEUF EN HÉRISSEMENT	VELOUTÉ DE CAROTTES	MENU DE FIN D'ANNÉE !!!	POMELOS
PLATS	JAMBON AU THYM ET MIEL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS		QUENELLES VÉGÉTALES SAUCE BASQUAISE
	OMELETTE NATURE BIO	FILET DE LIEU SAUCE ARMORICAINE		
GARNITURES	CAROTTES	PETITS POIS AU JUS		RATATOUILLE POÊLÉE
	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PURÉE POMMES DE TERRE - POTIRON		SEMOULE BIO
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	MUNSTER AOP		GOUDA
				EDAM
DESSERTS	ORANGE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT SAVEUR FRAISE	
	POIRE			

3	lun. 13 déc. 21	mar. 14 déc. 21	jeu. 16 déc. 21	ven. 17 déc. 21
ENTRÉES	SALADE MARCO-POLO	BATAVIA AUX CROÛTONS	OEUFS DURS MAYONNAISE	JOURNÉE ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE
	TABOULÉ ORIENTAL			
PLATS	STEAK SAUCE FOURME D'AMBERT	TAJINE DE LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)	BOLOGNAISE DE BOEUF	
	FILET DE COLIN AUX LÉGUMES		BLANQUETTE DE SAUMON	
GARNITURES	GRATIN DE CHOUX FLEURS		PENNES	
	SEMOULE			
PRODUITS LAIERS	FROMAGE BLANC	SAINT NECTAIRE	VACHE QUI RIT BIO	
DESSERTS	POMME	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	
	BANANE SAUCE CHOCOLAT			