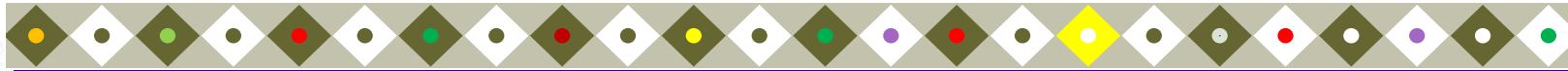







MENU DU 3 au 21 DECEMBRE 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 3 AU 7	Pizza royale Steak de dinde Petits pois aux lardons Velouté fruit	Soupe tomate vermicelle Saucisse de Toulouse Riz basquaise Petits louis Kiwi	Frou Frou au saumon fumé Rôti de veau en cocote Macaronis fromage Yaourt nature sucré	Pâté de campagne Dos de colin d'Alaska Céréales brocolis en gratin Carré frais Orange
DU 10 AU 14	Riz au thon niçois Paupiettes de dinde Champignons Haricots beurre Yaourt aromatisé	Bouillon volaille alphabet Hachis Parmentier gratiné Salade verte Tartare Pomme	Carottes râpées citronnées Roti de porc en suée Ragout haricots blancs Mousse au chocolat Clémentine	Salade paysanne Tortellinis au gruyère Yaourt saveur vanille
DU 17 AU 21	Macédoine de légumes au thon Filet de poulet Suée de 3 légumes Edam Mandarine	Soupe de poisson crustacés Chipolatas aux lentilles du Puy Crème dessert Vanille	 Salade Landaise au foie gras  Sot y laisse de poulets Pommes duchesses Marrons champignons Bonnet de Noël 	Concombre à la vinaigrette Colin d'Alaska Corn flakes Blé à la tomate Paris Brest



Le repas de Noël
pour les enfants

