

Menu du 14 décembre au 18 décembre 2020

<i>JOUR</i>	<i>DEJEUNER</i>	<i>DINER</i>
<p style="text-align: center;">Lundi 14</p> 	<p style="text-align: center;">Pâté forestier/ salade de riz</p> <p style="text-align: center;">Saucisse de veau Escalope de volaille LOCALE marinée Tex Mex</p> <p style="text-align: center;">Farfales Poireaux à la béchamel gratinés</p> <p style="text-align: center;">Fromage / yaourt nature sucré buffet de fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;">Carottes citron Macédoine et surimi</p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc LOCALE aux oignons Cultuels</p> <p style="text-align: center;">Boulgour</p> <p style="text-align: center;">Fromage Mousse au chocolat/ compote</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 15</p> <p style="text-align: center;">BON <i>appétit</i></p>	<p style="text-align: center;">Pomelos/ maquereau à la tomate Velouté à la tomate</p> <p style="text-align: center;">steak grillé LOCALE sauce échalotes Jambon grill tranche sauce BBQ</p> <p style="text-align: center;">Purée/ haricots plats</p> <p style="text-align: center;">Fromage/ fromage blanc aux fruits individuels tarte bourdaloue maison</p>	<p style="text-align: center;">Endives et bleu salade pomme de terre, pomme</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson pané et citron riz long grain</p> <p style="text-align: center;">Fromage yaourt aux fruits velouté de potiron</p>
<p style="text-align: center;">Mercredi 16</p> 	<p style="text-align: center;">céleri rave frais en salade friand de fromage</p> <p style="text-align: center;">cuisse de pintade sauce au poivre</p> <p style="text-align: center;">petits pois</p> <p style="text-align: center;">fruit de saison île flottante</p> <p style="text-align: center;">œufs mayonnaise</p>	<p style="text-align: center;">sauté d'agneau LOCALE au curry carottes sautées fraîches BIO</p> <p style="text-align: center;">fromage liégeois aux fruits salade de gésiers</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 17</p> 	<p style="text-align: center;">salade de mâche betteraves et orange salade de pomme de terre échalotes</p> <p style="text-align: center;">Tajine de légumes Maison Plat DD</p> <p style="text-align: center;">semoule</p> <p style="text-align: center;">Fromage/ Yaourt nature sucré fruits de saison/ entremet caramel beurre salé</p>	<p style="text-align: center;">jambon blanc tranche steak haché</p> <p style="text-align: center;">Gratin de chou fleur</p> <p style="text-align: center;">Fromage/ yaourt nature sucré fruits de saison</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 18</p> 	<p style="text-align: center;">carottes au sésame haricots verts mimolette salade de pâte tricolore</p> <p style="text-align: center;">colombo de porc LOCALE filet de poisson du jour sauce crème</p> <p style="text-align: center;">Riz/ salsifis fondants</p> <p style="text-align: center;">Fromage/ Yaourt nature sucré yaourt velouté aux fruits/ compote</p>	

Le Chef d'Etablissement,
Antoine BROCH

La Gestionnaire,
Dominique MATRAT

Le Service de Santé,
Mmes CHAUVEAU / VINCENT