

# MENU de DECEMBRE 2018

**Lundi 03**

Carottes râpées\*  
Dos de cabillaud  
Poêlée de salsifis et  
pomme de terre\*  
Fromage bio  
Fruits

**Mardi 04**

Potage maison\*  
Escalope de volaille  
Flan de légumes\*  
Fruits yaourt bio

**Vendredi 07**

Betterave  
Roti de porc\*  
Haricot blanc\*  
Liégeois bio

**Lundi 10**

Avocat au thon  
Raviolis coulis de  
tomate  
Fruits  
Éclairs chocolat

**Mardi 11**

Pizza  
Filet mignon de porc\*  
Petits pois à la  
française\*  
Fromage bio  
clémentine

**Jeudi 13**

Potage\*  
Boulette de bœuf  
bourguignon bio\*  
Semoule aux épices\*

Petits suisses

Tarte aux fruits\*

**Vendredi 14**

Sauisson cornichon  
Dos de thon basquaise\*  
Riz bio aux petits  
légumes\*  
Fruits flan \*

**Lundi 17**

Salade verte  
Paleron de bœuf sauce  
acidulés

**Mardi 18**

Purée de pommes de  
terre brocolis bio\*  
Fromage fruits

**Mardi 18**

Salade de choux fleur  
aux amandes\*  
Blanquette de volaille\*  
Riz blanc  
Fromage bio  
Pêche au sirop

d'Orange\*

**Jeudi 20**

Repas de Noël  
Mousse de canard  
Chapon sauce  
forestière\*  
Poêlée de grenaille\*  
Fromage  
Buche framboise vanille

**Vendredi 21**

Asperge mayonnaise  
Saucisse Bernat  
Haricots verts bio  
Kiwi  
Crème dessert chocolat



Fruits et Légumes de saison  
Préparation fabrication maison\*  
Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat Auterive