













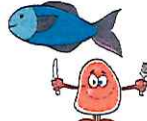

























Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 17/12/2018 AU 21/12/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
 ENTRÉES	1  Betteraves rouges à la grenadine  2  Salade bretonne 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade de bouggour 		1  Goeur de laitue (circuit-court) 2  Céleris sauce mousseline(circuit-court) 	1  Paté croute* et son médaillon foie(cir-court) 2  Terrine aux deux poissons
 PLATS	1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court) 3	1  Poisson pané 2  Normandin de veau au jus 		1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet) 	1  Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)  2  Dos de colin et son corail de surimi 
 Accompagnement	1  Jardinière de légumes 	1  Epinards 			 Joyeux Noël
 LAITAGES	1  Goeur de bleu 2 Rondelé 3	1 Petit suisse aromatisé 2 Buchette mélange à la coupe		1 Saint moret 2 Emalos	1 Crème Anglaise 2 Chacource
 DESSERTS	1 Flan vanille 2 Liégeois maestro au chocolat 3	1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court)		1 Clémentine 2 Poire (circuit-court)	1 Moëlleux au chocolat blanc et noir  2 Glace sundae chocolat