

Menus de novembre / Décembre 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Du 21 au 25 novembre 2016	Velouté de légumes Paleron de veau ou Sauté de veau Gratin de pâtes Chèvre Compte / Fruits au sirop	Buffet de crudités Steak frais Carottes forestières Morbier / Tomme Pâtisserie	Délice du charcutier Poisson selon arrivage Riz pilaf Yaourt Corbeille de fruits	Salade de lentilles / Piémontaise Carré de porc Epinards à la crème Camembert ou Cantal Corbeille de fruits
Du 28 novembre au 02 décembre 2016	Buffet de crudités Bourguignon Trio de céréales Saint Nectaire Ile flottante ou Œufs au lait	Salade strasbourgeoise ou de pépinettes Poisson selon arrivage Légumes de saison Bleu / Gruyère Corbeille de fruits	Potage de légumes Pintade Petits pois lardons Bire / Chèvre Riz au lait ou semoule	Buffet de crudités Saucisses / merguez / boudin Purée Petits suisses Cocktail de fruits
Du 05 au 09 décembre 2016	Friand ou pizza Gigot d'agneau Carottes Vichy Pois chiche Fromage blanc Corbeille de fruits	Buffet de crudités Sauté de porc Pâtes au beurre Camembert / Gouda Oreillons de fuits ou Compote	Potage de légumes Poisson selon arrivage Pommes vapeur Chèvre / Tomme Corbeille de fruits	Buffet de crudités Rôti de bœuf Choux de Bruxelles Saint Nectaire / Comté Brioche perdue
Du 12 au 16 décembre 2016	Potage de légumes Spaghettis bolognaise Yaourt Corbeille de fruits	Salade de blé ou de riz Poulet rôti Légumes de saison Brie / Edam Corbeille de fruits	REPAS DE NOEL	Buffet de crudités Omelette ou œufs au plat Haricots plats Saint Nectaire Pâtisserie

Le Gestionnaire,
P. ROYER

Le Principal,
M. SOUS