

Menus de Novembre / Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 27 novembre au 1er décembre 2017	Buffet de crudités Sauté de veau Pâtes au jus Fromage à la coupe Oreillons de fruits au sirop	Buffet de crudités Steak hâché Purée de légumes "maison" Fromage à la coupe Pâtisserie	Potage de légumes "maison" Salade composée Poisson selon arrivage Riz créole Yaourt Corbeille de fruits	Salade de Boulgour ou Salade de Lentilles Grillade de porc Duo de haricots Fromage à la coupe Corbeille de fruits
Du 04 au 08 décembre 2017	Potage de légumes "maison" Salade composée Emincé de bœuf thaï Cœur de blé Fromage à la coupe Ile flottante ou Mousse	Niçoise ou piémontaise Poisson selon arrivage Epinard à la crème Fromage à la coupe Corbeille de fruits	Buffet de crudités Poulet Poêlée de légumes de saison "maison" Fromage à la coupe Riz au chocolat ou semoule aux raisins	Buffet de crudités Jambon braisé Frites Fromage blanc Compote de fruits
Du 11 au 15 décembre 2017	Feuilleté au fromage Croque Monsieur Couscous Agneau et ses petits légumes Yaourt Corbeille de fruits	Buffet de crudités Estouffade de porc aux épices Pâtes Fromage à la coupe Compote	Salade de betteraves, choux fleurs ou poireaux Poisson selon arrivage Riz pilaf Fromage à la coupe Corbeille de fruits	Potage de légumes "maison" Salade composée Rôti de bœuf Crumble de légumes Fromage à la coupe Flan pâtissier
Du 18 au 22 décembre 2017	Macédoine de légumes frais Asperges Lasagnes "maison" Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade niçoise ou piémontaise Poulet Haricots plats au jus Fromage à la coupe Corbeille de fruits	REPAS de NOEL	Potage de légumes "maison" Salade composée Omelette Poêlée de légumes de saison Fromage à la coupe Pâtisserie

Le Gestionnaire,
P. ROYER



Le Principal,
M. GAJEWSKI