



Menus du 15 au 19 décembre

publié le 27/11/2008 - mis à jour le 02/12/2008

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salades composées	Charcuterie	Médailillon de mousse de canard Assiette gourmande Cassiolette de St Jacques et crevettes	Asperges Cœur de palmier
Rôti de bœuf (Origine : France)	Filet de limande aux citron et persil	Sot l'y laisse de dinde aux girolles	Emincé de porc aigre-doux Riz
Steack haché (Origine : France)	Calamars frits	Magret de canard aux baies roses	
Haricots verts	Epinards à la crème	Pom'pin	
Concassée de tomates	Ratatouille	Marrons Mélange forestier	
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Mousse au chocolat	Fruits	Sapin aux 2 chocolats	Compote
Mousse à la noix de coco		Joconde mangue-passion	



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.