






Menus* du 06 au 10 Décembre 2021

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 06	Lait Café Chocolat 	Sardines à l'huile ou maquereaux Blanquette de veau à l'ancienne Riz Yaourt aux fruits mixés bio Pomme locale	Concombre à la crème Hoki sauce crevettes Ratatouille Fromage Mousse chocolat
Mardi 07	Jus de fruits Pain Beurre Confiture 	Tomate basilic Cuisse de poulet Macaroni Faisselle ou yaourt nature Fruit	Menu Fêtes de Noël Saumon gravelax maison Ou Mousse de canard au Porto Parmentier de canard Profiteroles
Mercredi 08	Compote Miel Céréales Yaourt	Carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Fromage Eclair	Salade de pâtes océane Tomates farcies Petit filou Clémentines
Jeudi 09		Menu végétarien Couscous de légumes Fromage Ananas au sirop	Radis noir Escalope de veau Poêlée méridionale Fromage Pomme au four
Vendredi 10		Potage maison Poisson pané Coquillettes Fromage Banane	

La Gestionnaire
Isabelle BROCH

Le Principal
Olivier Zanin

*Des modifications contextuelles peuvent être apportées