





# MENU DE DECEMBRE 2020



lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<b>Salade de Riz au surimi</b> Noix de joues de Porc confites Haricots verts Clémentine	<b>Radis noir beurre</b> Macaronis <b>Bolognaise</b>  Compote fraise Bio	Bouillon de Bœuf Filet de poisson Riz Crème Chocolat	 <b>Carottes râpées</b> Steak de soja Frites Cupcake au fruits rouge
Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Quiche Lorraine Poulet Salsifis au jus Mousse aux fruits + coulis	Mousse au saumon Sauté d'agneau Semoule Fromage/ Fruits	Soupe de légumes Boulettes de Blé panées à la Thai  Nouilles sautées Yaourt Bio	Céléri rémoulade Poisson Pané gratin de choux fleurs Poires au sirop sauce chocolat
Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Taboulé Petit salé Lentilles  Ile flottante	  <b>Pâté en croûte de caille aux raisins</b> Emincé de poulet crème de morilles  <b>Gratin Dauphinois</b>  Clémentine /bonnet de Noël (entremet) jus d'orange + chocolats	Soupe aux légumes verts Chili au Quinoa Fromage  Tarte aux pommes	Betteraves Maïs Raviolis gratinés  Compote de Pommes bio

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française



\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien