

# MENUS - DECEMBRE

01-déc	02-déc	04-déc	05-déc
Salade de pommes de terre, oignons, cornichons - Vinaigrette Morceaux de colin - façon blanquette Carottes persillées Régal des Moines	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Morbiflette /Morbiflette au thon Salade verte Oeuf à la neige - Crème anglaise	Endives - Vinaigrette Sauté de boeuf - Sauce façon Bourguignonne /Moules - sauce crème Coquillettes BIO Yaourt aux fruits	PAS DE CLASSE
08-déc	09-déc	11-déc	13-déc
Carotte et chou râpé - Vinaigrette Bolognaise de boeuf VBF /Bolognaise au thon Torsades Camembert Bio	Choucroute garnie /Choucroute au poisson Suisse arôme Fruit frais	Haricots verts Bio - Vinaigrette aux fines herbes Omelette au cheddar Riz Bio pilaf Petit moulé ail et fines herbes	Poisson blanc thym et citron Gratin de brocolis Bûchette lait mélange Cake aux agrumes
15-déc			
Butternut râpé - Vinaigrette au fromage blanc Sauté de boeuf - sauce à l'ancienne /Falafel - sauce à l'ancienne Penne Bio Fruit frais	Lentilles - Vinaigrette balsamique IGP Nuggets de blé Épinards à la crème Brie	Sauté de dinde FR - sauce aux champignons - sauce aux marrons /Égrainé végétal de pois Bio - sauce aux champignons - sauce aux marrons Pommes noisettes Carrémentbon (régional) Bûche de Noël	Filet de colin lieu MSC - sauce citron Riz pilaf Fromage / laitage du jour Fruit frais

Sous réserve de modifications