

MENUS - DECEMBRE

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

Sous réserve de modifications