












## Menu de la semaine du 11 Décembre au 15 Décembre 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade Marco Polo (surimi, thon , salade verte)	Potage de légumes  	<b>FINLANDE</b> Pomelos au sucre	Laitue Iceberg	Mousse de foie
<u>Plat</u>	Bolognaise de <b>bœuf BIO</b> Brunoise de légumes Pâtes 	Petit salé <b>Carottes BIO</b> Lentilles 	Omelette au fromage <b>Choux rouge BIO</b> Pomme vapeur  	Bolls d'agneau Mélange de légumes <b>Semoule BIO</b> 	Filet de Hoki Sauce hollandaise Riz aux petits pois 
<u>Fromage</u>	Coulommiers	Saint Nectaire AOC	Mimolette	Yaourt nature sucré	Chanteneige
<u>Dessert</u>	Crème dessert au caramel	Clémentines 	Biscuit finlandais aux amandes	Rocher coco	Salade de fruits fraîche ( <b>Poires BIO</b> ) (Dessert "anti-gaspi")



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales