












Menu de la semaine du 3 au 7 décembre 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Crêpe au fromage	Endives au bleu vinaigrette 	Salade verte aux dés de mimolette  	Potage de légumes	Assiette de charcuterie : terrine de campagne et saucisson sec
<u>Plat</u>	Jambon blanc Haricots verts BIO Purée de pommes de terre	Tajine d'agneau au citron  Légumes couscous Semoule BIO 	Sauté de dinde forestière  Poêlée campagnarde Quinoa	Bolls de bœufs aux herbes Poêlée mexicaine Pates	Waterzoi de poisson (colin d'Alaska et saumon) Blancs de poireaux et carottes à la crème  Riz
<u>Fromage</u>	Gouda	Camembert	Buchette de chèvre	Fromage frais carré président BIO	Fromage blanc 40% BIO
<u>Dessert</u>	Liégeois chocolat	Panaché de Fruits 	Gâteau de semoule	Salade d'ananas 	Salade de fruit frais



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français