

MENU DU 30 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2020

Lundi 30 Novembre

Terrine de campagne / Cornichons
sur baguette aux céréales
Viande hachée
Tomate provençale/Haricots verts *
Yaourt bio à la fraise

Lundi 7 Décembre

Salade niçoise
Gratin de choux fleurs *
Sauce béchamel
Jambon blanc
Crème vanillée

Lundi 14 Décembre

Tarte aux poireaux
Jambon braisé
Sauce madère
Riz / Champignons
Yaourt aux fruits

Mardi 1^{er} Décembre

Caque salé jambon-chorizo-
olive-fromage
Choucroute de la mer
Salade de fruits *
Biscuit

Mardi 8 Décembre

Carottes râpées / céleri *
Céréales gourmandes
avec courgettes et champignons *
Gâteau à la noisette et noix *

Mardi 15 Décembre

Repas de Noël

Jeudi 3 Décembre

Salade verte – croutons - Boursin *
Timbale milanaise
avec viande de veau
Gâteau pommes/cannelle

Jeudi 10 Décembre

Rillettes – Cornichons
sur baguette
Spaghetti bolognaise
Flan chocolat/noix de coco

Jeudi 17 Décembre

Galettes jambon/fromage
Salade verte *
Crêpes sucrées + chocolat
Jus de pommes

Vendredi 4 Décembre

Velouté
de carottes/patates douces *
Lasagnes aux légumes
Fromage
Fruit *

Vendredi 11 Décembre

Velouté de potimarron *
Filet de colin sauce printanière *
Blé / épinards *
Fromage
Fruit *

Vendredi 18 Décembre

Velouté de courgettes au fromage *
Saumon à la norvégienne
Compote
Biscuit

* Plats élaborés à partir de fruits et légumes frais