



MENU du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2017

Lundi 04 décembre	Salade du chef Carottes / raisins Salade de mâche / maïs Salade verte Sauté de poulet au curry Riz Petit filou Ananas à la chantilly*
Mardi 05 décembre	Soupe de tomate Pomelos Radis / beurre Salade verte / maïs Petit brin de veau Courgettes à la tomate / coquillettes Fromage à la coupe Tropézienne ou Fruit *
Jeudi 07 décembre	Asperges mimosa Concombres à la crème Potage de légumes Salade aux gésiers Côte de porc sauce charcutière Gratin dauphinois Petit suisse Compote de fruits ou Fruit *
Vendredi 08 décembre	Salade de perles marine Toast / maquereaux à l'escabèche Salade niçoise Salade aux noix Filet de poisson au beurre blanc Choux fleur / semoule Petit moulé Yaourt aux fruits ou fromage blanc

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,

G.BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,

M.A TRANO

L'Infirmière

V.CORSAND