



## MENU du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2017

<b>Lundi 11 décembre</b>	Soupe poule / vermicelle Salade d'endives aux noix Tomate antioise Pêche au thon Salade verte Palette à la provençale Haricots blancs Samos Salade de fruits ou <b>Kiwi*</b>
<b>Mardi 12 décembre</b>	Assiette de crudités Salade de poireaux Sardines sur toast grillé Salade feuille de chêne Steak haché sauce au poivre Jardinière de légumes Petit suisse Eclair au chocolat ou chou à la vanille ou <b>Poire*</b>
<b>Jeudi 14 décembre</b>	Soupe de tomate Mâche au foie de volaille Concombres Fond d'artichaut / maïs Salade verte / croûtons Texmex de poulet Petits pois à la paysanne Délice à l'emmental Semoule caramel ou <b>Orange*</b>
<b>Vendredi 15 décembre</b>	Carottes râpées Céleri rémoulade Radis / beurre Pomelos Salade verte / dés d'emmental Moules / frites Petit fromage frais Bio Sundae ou <b>Fruit *</b>

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