



MENU du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2017

Lundi 18 décembre	Potage de potiron maison Asperges / mimosa Salade de betteraves Salade verte / tomate Côte de porc sauce charcutière Courgettes / semoule Gouda Banane*
Mardi 19 décembre	Avocat mayonnaise Endives aux raisins Champignons persillés Filet de maquereaux Salade verte Escalope de dinde à la normande Pommes persillées Kiri crème Salade de fruits*
Jeudi 21 décembre	<i>Menu de Noël</i>
Vendredi 22 décembre	Soupe de tomate / vermicelle Tomates persillées Salade de soja / surimi Salades diverses Poisson meunière Ratatouille / boulghour Fromage Liégeois ou Fruit *

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