



MENUS DU 17/12/2018 AU 21/12/2018

	Lundi 17/12/2018	Mardi 18/12/2018	Mercredi 19/12/2018	Jeudi 20/12/2018	Vendredi 21/12/2018
Entrée	Betteraves rouges à la grenadine bio Salade bretonne	Salade de perles aux 3 couleurs Salade de boulgour		Salade verte bio Céleris sauce mousseline(circuit-court)	Paté croute* et son médaillon foie(cir-court) Terrine aux deux poissons
Plats	Longe de porc* braisé (circuit-court) Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)	Poisson pané		Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet)	Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)
Accompagnement	Jardinière de légumes	Epinards			Pommes dauphines
Laitage	Coeur de bleu Rondelé	Petit suisse aromatisé Buchette mélange à la coupe		Saint moret Frulos	Crème Anglaise Chource
Dessert	Flan vanille Liégeois maestro au chocolat	Kiwi Pomme (circuit-court) bio		Clémentine Poire (circuit-court)	Moëlleux au chocolat blanc et noir Glace sundae chocolat

* = Plat avec du porc