





# Menus de la Cantine de Décembre 2018

Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Jeudi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
<p>Salade de betteraves Saucisse de Franfort S/P: Saucisse de volaille Lentilles à la Bretonne Vache Picon Entremet vanille</p> 	<p><b>MENU BIO</b> Salade de riz BIO provençale Quenelle BIO à la célestine Haricots verts BIO ail et persil Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Tarte aux poireaux Sauté de porc à l'estragon S/P: Emincé de poulet à la cannelle Cordiale de légumes Yaourt Barre marbré chocolat - Crème anglaise</p>	<p>Carottes râpées fédala maison Haché de cabillaud à la catalane Semoule au paprika Le carré calcium Compote</p>
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Jeudi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
<p>Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Riz crémeux façon risotto à la mozzarella Recette Madame Loïc Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de bœuf provençale Brocolis à la crème Yaourt Gâteau sec - Confiture</p>	<p><b>MENU PLAISIR ET BIO</b> Salade verte BIO Lasagne bolognaise BIO Fromage BIO Yaourt au citron BIO</p> 	<p>Céleri rémoulade Beaufilet de hoky doré Poêlée aux 2 haricots (haricots verts et blancs) Petit Tourtain Gaufre au sucre</p>
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Jeudi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
<p><b>MENU BIO</b> Salade de maïs BIO aux poivrons Sauté de veau BIO financière Carottes BIO au jus Carré BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de lentilles aux pois Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au beurre Joli pré double crème Fruit de saison</p> 	<p><b>MENU DE NOEL</b></p> 	<p>Crêpe au fromage Quenelle de brochet sauce aurore Beignets de choux-fleurs Yaourt Mousse au chocolat</p>