





MENUS DU 10 AU 16 DECEMBRE 2018-5
MIDI

LUNDI 10	Salade d'endives pommes gruyère Blanquette de dinde Carottes Vichy Cantal Mandarines
MARDI 11	Artichaut en salade Choucroute garnie O Camembert Flan au chocolat
MERCREDI 12	 Segments de pamplemousse Tripes au vin blanc Pommes vapeur Fourme d'Ambert Tartelette ardéchoise
JEUDI 13	(VBF) Sardines Rôti de veau Champignons persillés St Nectaire Poire 
VENDREDI 14	 Salade niçoise Colin en sauce Brocolis persillés Bleu d'Auvergne Compote
SAMEDI 15	(VBF) Carottes cuites en salade Langue de bœuf sauce mère Purée de pommes de terre Brie Banane 
DIMANCHE 16	Salade verte et foies de volaille Rôti de porc Pommes dauphines Faisselle Génoise crème anglaise

MENUS DU 10 AU 16 DECEMBRE 2018-5
SOIR

LUNDI 10	Potage Saint Germain Jambon blanc cornichons Brique de vache Mirabelles au sirop 
MARDI 11	Potage de légumes Pâtes à la carbonara Emmental Pomme cuite
MERCREDI 12	Potage de légumes Raviolis Brie Mandarines 
JEUDI 13	Velouté potiron / marrons Poireaux béchamel Bleu de pays Panacotta fruits rouges
VENDREDI 14	Potage de vermicelles Cougettes gratinées Vache qui rit Kiwi
SAMEDI 15	Potage de légumes Galantine+ cornichons Saint Nectaire Crème dessert
DIMANCHE 16	Potage de légumes Gratin de potimarron Camembert Compote framboise