

MENU DECEMBRE 2020

| | 30 11 2020 | 07 12 2020 | 14 12 2020 |
|--------------------------------------|--|---|---|
| L U N D I | Chou rouge Lasagne potimarron/chèvre (fait maison) Salade Flan vanille | Velouté de panais (fait maison) Pate aux pommes de terre Salade Salade de fruits | Pomelos Frichti végétarien (fait maison) Compote Gâteaux secs |
| | 01 12 2020 | 08 12 2020 | 15 12 2020 |
| M A R D I | Salade verte composée (fait maison) Osso buco (fait maison) Frites (fait maison) Petit suisse | Mousse de canard Boulettes d'agneau (ferme des beiges) Carottes Fromage blanc/confiture | Salade endive bleu Joue de porc Riz Tarte aux pruneaux (fait maison) |
| | 03 12 2020 | 10 12 2020 | 17 12 2020 |
| J E U D I | Velouté de champignons (fait maison) Poisson Pâtes Fromage Fruits | Maïs betterave thon Crêpinette de porc Purée de pois cassé Flan coco (fait maison) | Cake au fromage Escalope de dinde Choux de Bruxelles/ P.D.T Yaourt Fruits |
| | 04 12 2020 | 11 12 2020 | 18 12 2020 |
| V E N D R E D I | Salade d'endives pommes et noix Cordon bleu Petit pois Yaourt brebis bio | Velouté aux légumes d'hiver (boule d'or, PDT) (fait maison) Tajine de poulet Semoule Fruits au sirop | MENU SURPRISE |

Toutes les sauces (bolognaise, béchamel et celles qui accompagnent les viandes) sont faites maison. Pour les personnes ne mangeant pas de porc, les plats seront substitués.