

## SEMAINE DU 18 au 22 Décembre 2017

*Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat*

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
<b>Salade perles marines</b> <b>Ou harengs pommes à l'huile</b> <b>Poule pochée</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Entrée chaude</b> <b>Parmentier de boeuf</b> <b>Salade Liégeois</b>	<b>Salade potagère</b> <b>Côte de porc</b> <b>Haricots blancs</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Céleri/avocat</b> <b>Sauté de boeuf</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Dessert lacté</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<b>Terrine de porc</b> <b>Tomates farcies</b> <b>Riz</b> <b>Tarte aux fruits</b>	<b>Soupe de poisson</b> <b>Nuggets</b> <b>Chou fleur béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	<b>SOIREE DES INTERNES</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt</b> <b>Biscuit</b>	

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisure,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais