



## DECEMBRE 2018

LUNDI 03      TABOULÉ ORIENTAL Á LA MENTHE  
NORMANDIN DE VEAU SAUCE PAPRIKA  
PETIT POIS CUISINÉS  
BUCHETTE VACHE-CHÈVRE  
COMPOTE DE POIRE

MARDI 04      CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  
POISSON GRATINÉ AU FROMAGE  
CHOUX FLEURS BÉCHAMEL  
SAMOS  
LIÉGEOIS CHOCOLAT

JEUDI 06      SALADE VERTE HARMONIE  
ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE  
RIZ  
CRÈME ANGLAISE  
GÂTEAU NOIX DE COCO (recette du chef)

VENDREDI 07    BETTERAVE VINAIGRETTE  
CASSOLETTE DE MOULES  
POMME DE TERRE QUATIER  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
FRUIT DE SAISON LOCAL

\*CONTIENT DU PORC

