



## MENUS DE LA CANTINE DE DECEMBRE 2017



			<b>VENDREDI 1ER</b>
			Soupe de légumes Merguez Frites maison Pomme
<b>LUNDI 4</b>	<b>MARDI 5</b>	<b>JEUDI 7</b>	<b>VENDREDI 8</b>
Pamplemousse Tagliatelles Cabillaud Flan à la vanille maison	Soupe de citrouille Sauté de porc Gratin de chou-fleur/pommes de terre Clémentine	Carottes rapées et dés de mimolette Rôti de bœuf Blé aux petits légumes Kiwi	Betteraves crues à l'échalote Sauté de dinde au curry de madras Riz Yaourt aromatisé
<b>LUNDI 11</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b>VENDREDI 15</b>
Sardines à l'huile Lasagnes aux légumes Salade verte Ananas frais	Salade strasbourgeoise Escalope de poulet Petits pois / carottes Kiri Gâteau des enfants	Soupe de vermicelle Poisson frais Navets caramélisés Crème pralinée	<b>*Journée BIO*</b> Salade de haricots verts et tomates Daube de bœuf Semoule au blé complet bio Camembert bio Compote de pommes aux spéculoos
<b>LUNDI 18</b>	<b>MARDI 19</b>	<b>JEUDI 21</b>	<b>VENDREDI 22</b>
Maquereau à la tomate Omelette au fromage Duo de haricots verts et beurre Banane	Friand au fromage Petit salé Petits suisses aromatisés	<b>*Repas de Noël*</b> Rouleau de légumes maison Mousse de canard sur pain Rôti de dinde et sa sauce au bleu Poêlée forestière et pommes de terre au four à la graisse de canard Tomme blanche Bûche de Noël	Soupe de légumes Chipolatas Spaghettis Fromage blanc sucré