

Repas Noël



LUNDI 15/12

- BETTERAVE VINAIGRETTE   
- OU CELERI REMOULADE   
- OU CAROTTES RAPÉES   
- OU GRATIN DE CROZETS FROMAGE   
- GRATIN DE CROZETS SAUCISSES 
- SALADE VERTE 
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- FRUITS DE SAISON  

 Menu conseillé  Bio  Végétarien

 Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

 Fait Maison 

GUELLE Philippe
Chef de cuisine

MARDI 16/12

- TARTINES RACLETTE   
- WRAP SURIMI VACHE QUI RIT 
- OU POISSON PANÉ 
- RIZ PILAF   
- FROMAGE 
- OU YAOURT NS
- COMPOTE 

 Fait Maison



GUELLE Philippe
Chef de cuisine

JEUDI 18/12

- MOUSSE DE CANARD ET SES TOASTS
- OU SAUMON FUMÉ SUR BLINIS
- OU ASSIETTE DE CRUDITÉS   
- BALLOTINE DE VOL AILLE AU FOIE GRAS 
- OU CHAUSSON FORESTIER AU FROMAGE   
- POMPIN   Pommes de Noël
- ET POELÉE FORESTIÈRE   
- ET TOMATE PROVENÇALE   
- FROMAGE 
- BUCHE DE NOEL   
- CLEMENTINE 

CAILLON Catherine
Secrétaire général

VENDREDI 19/12

- ENTRÉES DU JOUR
- PATES DE NOEL  
- ET SAUCE PROVENÇALE
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- DESSERTS DU JOUR

YBERT Stéphane
Chef d'établissement