

MENUS DU 11 au 15 DÉCEMBRE 2017

	<i>ENTRÉE AU CHOIX</i>	<i>PLAT DU JOUR</i>	<i>LAITAGE ET DESSERT</i>
L U N D I 1 1	CROISILLONS EMMENTHAL ~ SARDINES/CAROTTES ~ PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS ~ POTAGE POIREAUX	FILET DE POISSON ~ BŒUF BOURGUIGNON ~ ROTI DE DINDE A LA CREME ~ PUREE DE POTIRON ~ LEGUMES POTATOES	COCKTAIL DE FRUITS ~ CREME BRULEE MAISON ~ FROMAGE BLANC/COULIS ~ FRUIT ~ FROMAGE
M A R D I 1 2	MORTADELLE PISTACHEE ~ TOMATE FARCIE PERLES DE SAUMON ~ BLANC DE POIREAU A LA VINAIGRETTE	BOUDIN NOIR ~ POULET ROTI FACON BROCHE ~ HARICOTS VERTS CAMPAGNARD ~ POMMES RONDELLES	CREPE TUTTI FRUTTI MAISON ~ YAOURT ~ GLACE ~ FRUIT ~ FROMAGE
J E U D I 1 4	MAIS/SOJA ~ CRUDITES/SAUCISSON ~ SALADE TEMPURA	GALETTE MEXICAINE ~ MERGUEZ/BOULETTE PILON DE POULET TEX MEX ~ PIPERADE DE LEGUMES ~ SEMOULE ORIENTALE	PANNA COTTA ABRICOT/MANGUE ~ CAKE CITRON MAISON CREME ANGLAISE ~ CRUMBLE DE FRUITS ~ FRUIT ~ FROMAGE
V E N D R E D I 1 5	ENTRÉE CHAUDE ~ ŒUF SAUCE COCKTAIL ~ PECHE AU THON	ROTI DE PORC AU FROMAGE ~ SAUTE DE VEAU MARENGO ~ PATES ~ GRATIN DE CHOUX	COMPOTE/BISCUIT ~ ECLAIR ~ PARIS BREST ~ FRUIT ~ FROMAGE

**Le Principal,
T. LEGRAND**

**L'Adjointe Gestionnaire,
B. BLOQUET**