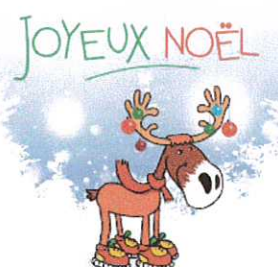
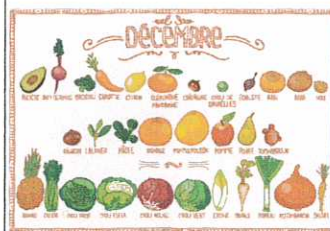


Menu DÉCEMBRE 2018



<p><u>Lundi 03</u></p> <p>Potage Cuisse de poule au pot Riz Fromage blanc fruité</p>	<p><u>Mardi 04</u></p> <p>Pâté de campagne Dos de cabillaud au four Trio de légumes Tartare Banane</p>	<p><u>Jeudi 06</u></p> <p>Salade mimosa Steak haché Pomme de terre sautées Liégeois</p>	<p><u>Vendredi 07</u></p> <p>Céleri rémoulade Sauté de veau Petits pois carottes Gouda Clémentines</p>
<p><u>Lundi 10</u></p> <p>Pamplemousse Lasagnes Batavia Yaourt bio fruité</p>	<p><u>Mardi 11</u></p> <p>Taboulé Rôti de dinde Haricots verts et beurre Camembert Poire</p>	<p><u>Jeudi 13</u></p> <p>Betteraves rouges Filet de colin pané Gratin de courgettes Petit suisse fruité</p>	<p><u>Vendredi 14</u></p> <p>Carottes râpées Saucisse Purée de P. de terre Tomme noire Compote de pommes</p>
<p><u>Lundi 17</u></p> <p>Macédoine de légumes Jambon rôti Pâtes Camembert Pomme</p>	<p><u>Mardi 18</u></p> <p>Endives vinaigrette Bourguignon Carottes braisées Fromage blanc sucré</p>	<p><u>Jeudi 20</u></p> <p>Salade de pâtes Dos de cabillaud Poêlée de légumes Rondelé Clémentine</p>	<p><u>Vendredi 21</u></p> <p>REPAS DE NOËL</p> 