

# PROPOSITIONS DE MENUS POUR DÉCEMBRE 2018

DATE	HORS D'ŒUVRE	PLAT DE RÉSISTANCE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT	GOÛTERS
Lundi	3 salade de chou blanc aux lardons et curry	émincé de bœuf à la Provençale	riz pilaf au four	emmental	fruit de saison	brioche / pâte à tartiner
Mardi	4 carottes râpées	gratin de la mer	brocolis		quatre-quart	crêpe / fruit
Mercredi	5 pamplemousse	pilon de poulet mariné	purée de pommes-de-terre		crêpes	brioche / confiture
Jeudi	6 velouté de carottes	tartiflette	salade verte		clémentines	madeleines / compote
Vendredi	7 salade de pommes de terre au jambon	filet de lieu pané	haricots plats au thym		banane	pain / confiture / lait
Lundi	10 salade verte et emmental	couscous	semoule	brie	fruit de saison	cake / confiture
Mardi	11 carottes râpées	émincé de dinde Asiatique	petits pois		liégeois vanille	céréales / yaourt
Mercredi	12 crème de champignons	jambon grillé	pommes Dauphine		crème pâtissière	pain / confiture
Jeudi	13 tabloulé d'hiver	dos de cabillaud beurre d'orange	pommes-de-terre vapeur		pomme caramel au beurre salé	pain / beurre / yaourt
Vendredi	14 friand au fromage	rôti de porc au miel et au thym	haricots beurre		fruit de saison	madeleines / fruit
Lundi	17 tartine des montagnes	hachis parmentier végétarien	salade verte		beignet aux pommes	céréales / yaourt
Mardi	18 salade de riz et maïs	filet de poisson	carottes gratinées		fruit de saison	madeleines / compote
Mercredi	19 duo carottes et céleri	chipolatas au four	pâtes au beurre		ananas au sirop	pain / beurre / fruit
Jeudi	20 betteraves	saumon grillé au beurre blanc	riz pilaf		tiramisu	pain / confiture / lait

## Menus Accueil de Loisirs

Menu végétarien



Viande française



## REPAS DE NOËL

Vendredi	21 beurre de sardine sur toast	veau à l'estragon	purée de pommes-de-terre	camenbert au lait cru	clémentines maison et chocolats	madeleines / compote
----------	-----------------------------------	-------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------------------	----------------------



