

## Menus du mois de Décembre 2019

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<b>02-déc.</b>	<b>03-déc.</b>		<b>05-déc.</b>	<b>06-déc.</b>
carottes et radis noirs râpés vinaigrette	potage	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	salade d'haricots verts	
chili végétal	petit salé aux lentilles Bio		parmentier de saumon	goulash de bœuf local
			salade verte	pommes smiles
suisses aromatisés	yaourt fermier nature sucré			Tome de Savoie à la coupe
			compote pommes bananes	fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<b>09-déc.</b>	<b>10-déc.</b>		<b>12-déc.</b>	<b>13-déc.</b>
œuf dur mayonnaise bleu blanc cœur	potage	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	rillettes cornichons	
émincé de lapin au curry bleu blanc cœur	sauté de canard sauce chasseur		tarte au fromage	poisson frais sauce beurre blanc
haricots verts au beurre	pommes de terre à l'anglaise		salade verte	riz basmati
yaourt nature sucré bleu blanc cœur				emmental
	tarte aux pommes		fruit de saison	compote de pommes
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<b>16-déc.</b>	<b>17-déc.</b>		<b>19-déc.</b>	<b>20-déc.</b>
		hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	pâté de foie cornichons	MENU DE FÊTE
osso bucco	œuf poché		paëlla au poisson	
gratin de salsifis et navets	pâtes bleu blanc coeur au basilic			
gouda à la coupe	yaourt nature sucré Bio		fromage blanc bleu blanc coeur + sucre	
ananas au sirop	fruit de saison Bio		fruit de saison	

**Vacances du samedi 21 décembre 2019 au 5 janvier 2020**