

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 26 au 30 novembre 2018	potage jambon braisé frites maison yaourt	salade de la mer blanquette de dinde aux marrons et potiron cereales creme au nougat	salade landaise pates carbonara compote	quiche lorraine filet de dorade à la tomate lentilles corail à l'indienne  fruit
du 3 au 7 decembre 2018	cœur de palmier-avocat  hachi parmentier compote	feuilleté chevre  mijoté de bœuf aux legumes fruit	saumon -concombre  sauté de porc pommes de terre persillées gaufre au sucre	<b>menu antillais</b>  potage au lait de coco filet de colin à l'ananas riz creme dessert à la mangue
du 10 au 15 decembre 2018	<b>menu vegetarien</b>  salade d'automne aux endives lasagnes de legumes  panna cotta - nutella	potage couscous de poisson crozets  mousse au chocolat	salade de pommes de terre  roti de porc curry de choux fleur fruit de saison	crepe jambon maison poulet à la moutarde haricots verts -pommes de terre smoothie à la fraise
du 17 au 21 decembre 2018	salade pates au surimi cuisse de canard a l' orange gratin de courgettes tiramisu speculoos poire caramel	taboulé de la mer maison navarin d'agneau jardiniere maison fromage	<b>menu de Noel</b>	<b>menu bio</b>  <u>potage</u> <u>boulettes de veau basilic-pates</u> <u>fruit de saison</u>
du 7 au 11 janvier 2018	potage omelette fromage maison  blé  ile flottante au chocolat	salade de betteraves moules  frites  fromage blanc à l'abricot	carottes râpées wok de poulet aux légumes et  nouilles chinoises  crème dessert maison	cote de porc grillée  haricots verts  gâteau aux yaourt maison