

												* Menu de Noël *	
		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19			
Entrées	1		Salade de haricots verts vinaigrette mimosa		Carottes râpées à la vinaigrette				Salade de pennes		Terrine de saumon aux asperges		
	2		Salade Baltique		Salade multifeuille				Salade Piémontaise *		Terrine de potiron & légumes anciens		
	3		Pâté de campagne *		Samoussa aux légumes				Salade d'endive vinaigrette				
Plats	1		Curry de pois chiches		Jambon grillé *				Bœuf bourguignon		Aiguillettes de poulet à la forestière		
	2		Tajine de poulet		Beaufilet de colin à la basquaise				Cordon bleu végétal		Paupiette de saumon sauce beurre blanc		
	3				Roulé au fromage						Quenelle nature BIO à la forestière		
Accompagnement	1		Semoule BIO		Petits pois BIO				Brocolis à la crème		Pommes dauphines		
	2		Purée de courges		Riz				Boulgour au beurre		Haricots beurre persillés		
Laitages	1		Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe				Fromage blanc		Brique de Burdignes à la coupe		
	2		Vache qui rit		Fraidou				Petit moulé		Yaourt Local circuit court		
	3		Saint-Paulin à la coupe		Yaourt brassé aux fruits				Camembert à la coupe				
Desserts	1		Kiwi		Novly au caramel				Orange BIO		Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes		
	2		Clémentine		Mousse au chocolat				Pomme				
	3		Gâteau basque		Poire				Île flottante				



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

