

CANTINE DECEMBRE 2018

DATE / NBE	ENTREES	PLATS	FROMAGE	DESSERT
L 03	QUICHE LORRAINE	CUISSES DE POULET A LA MOUTARDE / HARICOTS VERTS	"	COMPOTE FRAISE
M 04	SAUSISSON	RISOTTO DE COQUILLETES, COURGES ET JAMBON	"	MANDARINE
J 06	SALADE DE LENTILLES	BLANQUETTE DE POISSON / RIZ	"	POIRE
V 07	SALADE COMPOSEE	OSSO BUCCO DE DINDE / PATES	"	COMPOTE ABRICOT
L 10	CAROTTES RAPEES	ROTI DE PORC / POMMES DE TERRE AU FOUR	"	YAOURT NATURE
M 11	SALADE DE HARICOTS VERTS	SAUTE DE VOLAILLE / BLE	"	GATEAU
J 13	TARTE A LA TOMATE	POISSON PANE / EPINARDS A LA CREME	"	CREME VANILLE
V 14	VELOUTE DE CHOU FLEUR	OMELETTE AUX LARDONS / HARICOTS VERTS	"	BANANE
L 17	SALAMI	EPAULE D'AGNEAU / SEMOULE	"	GATEAU
M 18	TOMATE MIMOSA	PARMENTIER DE STEAK A LA CAROTTE	"	COMPOTE POIRE
J20		REPAS DE NOEL	"	
V 21	SALADE VERTE/ ŒUF	SAUCISSE ROTIE / GRATIN DAUPHINOIS	"	MANDARINE