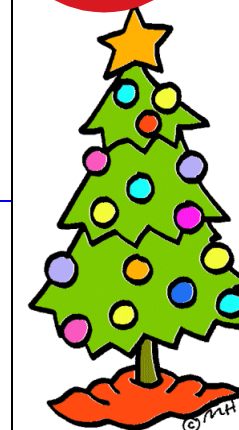
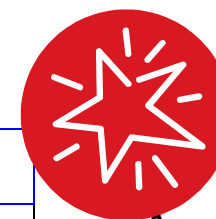


**MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017**

	<b>Semaine du 4 DECEMBRE au 8 DECEMBRE</b>	<b>Semaine du 11 DECEMBRE au 15 DECEMBRE</b>	<b>Semaine du 18 DECEMBRE au 22 DECEMBRE</b>
<b>LUNDI</b>	Salade Verte Rosbeef Ecrasé de pommes de terre Formage Blanc <b>BIO</b> Abricots aux amandes grillées	Boboon Fraicheur (tomates, laitue, soja, carottes, sésame, ...) Wok au poulet (poulet, nouilles chinoises, légumes) Yaourt <b>BIO</b> Ananas et lychee	Carottes râpées <b>BIO</b> Hachis Parmentier Samos Crème dessert au chocolat
<b>MARDI</b>	Friand au fromage Pilon de Poulet rôti aux herbes Carottes au jus Petits Suisses Fruit de Saison <b>BIO</b>	Potage Crécy Omelette aux pommes de terre Babybel Fruit de Saison <b>BIO</b>	Potage Parmentier Escalope Milanaise Chou-fleur et pom. de Terre en béchamel Kiri Fruit de Saison <b>BIO</b>
<b>MERCREDI</b>	Carottes râpées Filet de merlan pané Gratin de chou-fleur et pommes de Terre Eclair au chocolat	Coka sur son lit de salade (Feuilleté aux poivrons, tomates, oignons) Boulettes chasseur Gnocchi au fromage Fruit de Saison	Salade de riz au thon et tomates Daube à la provençale Carottes au jus Yaourt nature
<b>JEUDI</b>	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Raviolis ricotta Emmental râpé Fruit de Saison <b>BIO</b>	Salade Verte et dès de Comté Lasagnes aux 2 saumons/épinards Petits Suisses aux fruits <b>BIO</b>	<u><b>MENU DE NOEL</b></u> Cocktail de Noël Bouchées festives (saumon, crevettes, ...) Suprême de volaille forestier Pommes Duchesse et haricots verts Chavroux Glace de Noël / Mandarine
<b>VENDREDI</b>	Filet de sole sce bonne femme Purée de potiron Emmental <b>BIO</b> Tarte tatin maison	Betteraves mimosa Sauté de veau sce forestière Haricots Plats Bonbel Banane <b>BIO</b>	Concombres au yaourt Spaghettis à la catalane + râpé (thon/ crevettes/ câpres) Fromage Blanc <b>BIO</b> Pêches au sirop



Légende : Les menus comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes),  
et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (problèmes d'approvisionnement, grève, ...)