

<p>lundi 03 décembre 2018</p> <p>Saucisson sec*</p> <p>Escalape milanaise</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p>					
		<p>mardi 04 décembre 2018</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée *</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p>			
				<p>mercredi 05 décembre 2018</p> <p>Madécoine de légumes vinaigrette et asperges</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Far breton maison</p>	
				<p>jeudi 06 décembre 2018</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Burger de veau aux champignons</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>	
				<p>vendredi 07 décembre 2018</p> <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	



ARMOR CUISINE



REPAS BOULEURS MAT

lundi 10 décembre 2018
Tomate vinaigrette
Chipolatas aux herbes *
Pépinettes au beurre
Buchette
Fruit

mardi 11 décembre 2018
Salade fleurette mimosa
Filet de colin façon papillote
Boulghour à la tomate
Fromage blanc sucré bio
Liégeois caramel

mercredi 12 décembre 2018
Marbré de saumon sauce safranée
Rôti de veau aux herbes
Tortis tricolores
Cheddar
Mousse au chocolat maison

jeudi 13 décembre 2018
Salade de quinoa
Aiguillettes poulet sce forestière
Gratin blettes et pommes de terre
Rouy
Fruit

vendredi 14 décembre 2018
Salami*
Paupiette de lapin aux olives
Haricots verts
Fromage blanc
madeleine



ARMOR CUISINE



REPAS BOULEURS MAT

lundi 17 décembre 2018
Pommes de terre au thon
Boeuf mode aux jeunes carottes (pc)
Fromage frais aromatisé
Fruit

mardi 18 décembre 2018
Concombre bulgare
Steak haché
Macaroni
Yaourt aromatisé
Donuts

mercredi 19 décembre 2018
Radis beurre
Escalope de volaille aux champignons
Riz
Saint Nectaire
Gâteau basque

jeudi 20 décembre 2018
REPAS DE NOEL

vendredi 21 décembre 2018
Salade verte BIO aux croutons
Pave de poisson mariné à l'huile d'olive
Haricots plats et tomates
Pointe de brie
Quatre quart



ARMOR CUISINE

