











# Menu et goûter du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** Salade de risetti	** Poireaux	Pomelos au sucre	Carottes râpées Vinaigrette fromage blanc ciboulette Ou Endives et croûtons	« Les Pas Pareilles » <b>Salade verte</b>  et dés d'Emmenthal Vinaigrette d'agrumes au romarin 
Goulasch de bœuf ( paprika, tomate) 	Escalope de volaille vallée d'Auge 	Bolognaise de canard	Jambon blanc  Braisé * Jambon de dinde	Filet de lieu à la vanille
Purée de potiron	Riz	<b>Pâtes</b> 	Ratatouille et boulgour	** fromage
<b>Yaourt aromatisé</b> 	<b>Camembert</b> 	Petit suisse aromatisé	Lentilles mijotées	<b>Cake aux épices</b>  <b>du chef</b>
Fruit annuel	Assiette de fruits d'hiver ( orange-kiwi)	** fruit frais	** fromage	<b>Gelée de coing ou gelée de groseilles</b>
			<b>Crème dessert</b>  <b>vanille</b>	



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais














Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** betteraves	<b>Duo de choux</b>  ( <i>chou rouge et chou fleur</i> )	** Pomelos au sucre	<b>Salade coleslaw</b>  et dés d'Emmenthal	Potage cultivateur + Emmenthal râpé à part 
Poisson en paprika 'de à la carotte	Vinaigrette échalote 	Omelette	Rôti de dinde  Sauce chees'mental	Beignet de poisson
<b>Brie</b> 	Sauté de bœuf  Sauce aux olives	Purée de petits pois	Coquillettes	Epinards hachés béchamel
Fruit annuel	Frites	Petit suisse aromatisé	** fromage	** fromage
	** fromage	<b>Fruit frais</b> 	Compote du chef 	<b>Fruit de saison</b> 
	Flan nappé caramel Ou Flan chocolat		<b>Amuse bouche :</b> <i>smoothie pomme, clémentine, miel</i> 	



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais










Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** macédoine	Bouillon de légumes vermicelle + Emmenthal râpé à part	** Carottes râpées	Repas de fin d'année	Salade verte,  croûtons et dés de mimolette
Bifteak haché charolais au jus 	Filet de colin sauce végétale pomme curry crémée	Pizza Reine 		Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 
Légumes d'hiver en gratin ( carottes, salsifis, pommes de terre	Brocolis sautés et riz	Salade verte		Rôti de bœuf français au jus
Coulommiers 	** fromage	Edam 		Purée de pois cassés
Fruit annuel	Fruit frais 	Riz au lait et caramel		** fromage
				Flan vanille Ou Flan chocolat



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine