


Semaine 49

Du 02 au 08 décembre



Menus	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
<p><i>Déjeuner</i></p> 	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>ŒUFS BÉCHAMEL</p> <p>EPINARDS</p> <p>FROMAGE</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>CUISSE DE POULET RÔTIE</p> <p>CHAMPIGNONS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME BRÛLÉE</p>	<p>TERRINE DE LÉGUMES/ MAYONNAISE</p> <p>PÂTES À LA BOLOGNAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE CUITE AU VIN</p>	<p>SALADE VERTE AU BLEU</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE D'ORANGES ET DE KIWIS</p>	<p>SALADE DE RIZ COMPOSÉE</p> <p>POISSON PANÉ</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE CAROTTES CUITES</p> <p>SAUCISSES DE TOULOUSE AUX LENTILLES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUITS</p>	<p>Fête des Lumières</p> <p>SALADE DE MÂCHE AUX ŒUFS</p> <p>BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BRIOCHE AUX PRALINES</p>
	<p><i>Dîner</i></p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>MOUSSELINE DE POISSON SAUCE AURORE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PÂTES DE FRUITS</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE</p> <p>FLAN DE COURGE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</p>	<p>POTAGE</p> <p>CRÊPES AU FROMAGE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE BETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL</p>