


# NOVEMBRE-DECEMBRE 2014

	Du 24 au 28	Du 1 <sup>er</sup> au 5 décembre	Du 8 au 12	Du 15 au 19
LUNDI	Croisillon emmental Blanquette de veau Carottes bio Vichy Fromage Fruit	Salade de lentilles Chipo (hénaff) Purée de panais bio Fromage Fruit	Potage à la tomate Emmental râpé Pilon de poulet sauce cola Riz ½ bio Fruit	Potage de légumes bio Emmental râpé Hachis de bœuf Purée de céleri Endives Fruit
MARDI	Potage de légumes bio Emmental râpé Rôti de porc Gratin dauphinois Fruit	Taboulé de choux fleur bio Sauté de dinde sauce champignons Semoule de couscous ½ complète bio Panna Cotta caramel au beurre salé	Panismile tomate, mozzarella Endives Palette de porc Salsifis, champignons Yaourt bio	Salade de boulgour bio Fricassé de dinde Brocolis (bio?) Fromage blanc bio Kiwi
JEUDI	Chou rouge bio, pommes bio Hachis de canard au potimarron bio Crème renversée	Potage de légumes bio, emmental râpé Bœuf sauce chasseur Pommes de terre Fruit	Carottes bio râpées au comté Sauté d'agneau au curry Frites Compote	<b>REPAS DE NOËL</b> 
VENDREDI	Betteraves rouges bio râpées Lasagnes au thon Yaourt bio	Gnocchi Poisson du jour Sauce vanille poires Fromage Banane	Potage St Germain (bio) aux croûtons Poisson du jour Sauce dugléré Choux fleur (bio ?) Fromage Fruit	Betteraves rouges, kiwi Raviolis Salade Yaourt bio

Menus établis selon les recommandations du GERM CN.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.