




MENU DECEMBRE


	DU 1er AU 3 DÉCEMBRE	DU 6 AU 10 DÉCEMBRE	DU 13 AU 17 DÉCEMBRE
LUNDI	•	<ul style="list-style-type: none"> • Soupe de poireaux et pommes de terre • Sauté de dinde aux épices / petits pois-carottes • Camembert • Crème dessert ou cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Céleri mayonnaise • Timbale de pâtes /salade • Emmenthal • Pomme ou crème dessert 
MARDI	•	<ul style="list-style-type: none"> • Chou rouge ou taboulé • Boulettes de légumes / <i>salade</i> • Kiri • Clémentines ou yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilleté à la viande ou carottes râpées • Bourguignon / purée • Fromage • Banane ou riz au lait
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Crudités • Jambon au cidre / purée de carottes • Fromage • Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombres ou salade mixte • Steak / frites • Fromage • Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • Rillettes au porc • Nuggets / haricots verts • Fromage • Gâteau aux pépites de chocolat ou clémentines
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> • Salade d'hiver ou Betterave vinaigrettes • Rôti de bœuf / gratin dauphinois • Comté • Yaourt aux fruits ou clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade au surimi ou salami • Tartiflette / salade • Chèvre • Fruits ou ananas 	<ul style="list-style-type: none"> • Crème de potiron ou crudités • Poisson à la crème- / lentilles corail • Fromage • Yaourt ou fruit
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de pomme de terre ou carottes râpées • Poulet rôti / haricots verts • Fromage • Pomme ou entremets 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade mixte ou tartare de thon • Saucisse de Toulouse / flageolets à la tomate • Tome • Moelleux au chocolat ou orange 	 <p>Repas de fin d'année Surprise</p>



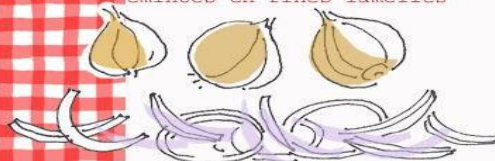
80% des produits laitiers et céréaliers sont issus de l'agriculture bio ou local sous couvert d'approvisionnement. Toutes nos viandes sont d'origine française

LA TARTIFLETTE


Dans un plat en fonte
(qui va au feu et au four quoi)




mettre un peu d'huile
et un beau morceau de beurre
pour y faire dorer des oignons
émincés en fines lamelles




ajouter les lardons
leur laisser le temps
de dorer un peu
et verser 2 verres
de vin blanc



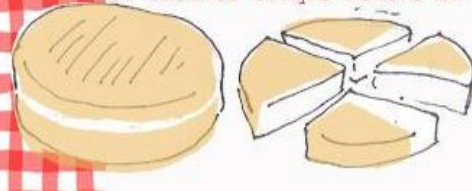
éplucher les PdT



les couper en petits cubes et
les étaler crus
sur les oignons-lardons



couper le roblochon
une fois horizontalement
et ensuite chaque moitié en 4



répartir les morceaux sur les PdT
et au four pour 35mn à 200°



