



Un patrimoine à vivre

On mange quoi?

MON PLANNING REPAS

du 16 au 20
Décembre

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|----------------------|--|--------------------------------------|
| Saucisson | Duo de cœurs (artichauts et cœurs de palmiers) | Salade MCB | Bio et Végétarien Endives déguisées | Friand à la viande |
| Sauté de veau | Cassoulet | Hamburger de veau | Omelette Bio aux fines herbes | Quenelles de brochet sauce Nantua |
| Purée de céleri | Petit filou | Potatoes | Gratin de macaronis | Brocolis sautés |
| Cantal | Yaourt nature Bio | Mont d'Or | Mini Babybel | Rondelé au bleu |
| Fruit de saison | | Danette à la vanille | Cake au chocolat | Fruit de saison Bio |

Salade MCB : mâche-céleri râpé-betterave

Endives déguisées : endives – raisins secs – noix – emmental Salade camarguaise : riz – maïs – surimi – carottes

On mange quoi?

MON PLANNING REPAS

MENU DE SUBSTITUTION

du 16 au 20
Décembre

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|--|----------------------|--|-----------------------------------|
| Feuilleté au fromage | Duo de cœurs (artichauts et cœurs de palmiers) | Salade MCB | Menu Bio végétarien Endives déguisées | Friand aux légumes |
| Poisson meunière | Crousti fromage | Steak végétal | Omelette Bio aux fines herbes | Quenelles de brochet sauce Nantua |
| Purée de céleri | Haricots blancs | Potatoes | Gratin de macaronis | Brocolis sautés |
| Cantal | Petit filou | Mont d'Or | Mini Babybel | Rondelé au bleu |
| Fruit de saison | Yaourt nature Bio | Danette à la vanille | Cake chocolat | Fruit de saison Bio |