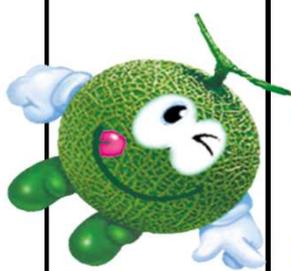


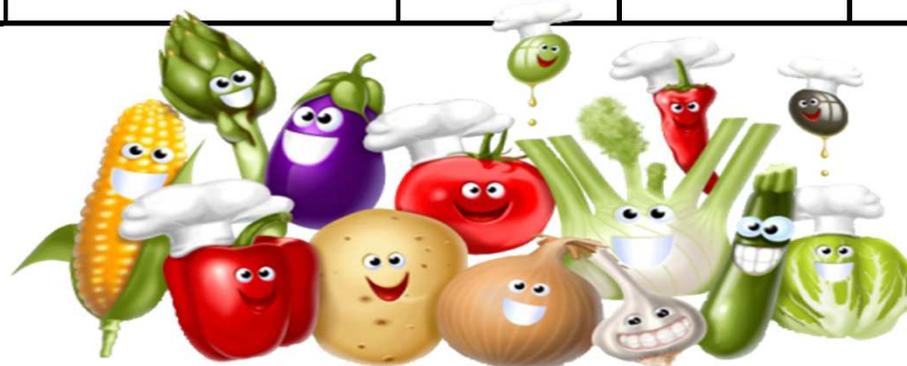
MENU DU 9 AU 13 DECEMBRE 2019

lundi	mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
<p>CHOU BLANC AUX RAISINS</p> <p>◆</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU ROTIE</p> <p>◆</p> <p>ROSTI DE LEGUMES</p> <p>◆</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>◆</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE BLE A LA TOMATE</p> <p>◆</p> <p>SAUTE DE PORC AUX OLIVES</p> <p>◆</p> <p>POELEE MEDITERRANEENNE</p> <p>◆</p> <p>COTENTIN</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>		<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>◆</p> <p>CROQ'BLE EPINARD</p> <p>◆</p> <p>CAROTTES SAUTEES</p> <p>◆</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>◆</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE</p> <p>◆</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>◆</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française : nées, élevées et abattues en France

Menu susceptible d'être modifié en fonction de nos approvisionnements



Toute l'équipe
de l'ESAT vous
souhaite un
BON APPETIT