

## MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2017



Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 01
					Salade carnaval Rôti de porc au basilic * Coquillettes Fromage 🍷 Mousse au chocolat
Semaine 49	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
	Sardines Bœuf à la provençale Printanière de légumes Fromage Fruit	Salade verte Saucisse de Toulouse * Haricots blancs à la tomate Fromage blanc Compote pommes, banane	Salade coleslaw Cordon bleu Chou-fleur béchamel Fromage Tarte à l'abricot	Radis Mijoté de bœuf sauce moutarde Tortis Fromage 🍷 Crème caramel	<b>Salade de pois chiches, lentilles</b> Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine 50	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	Concombre en salade Blanquette de porc * Riz pilaf Fromage 🍷 <b>Ile flottante</b>	Quiche lorraine * Rôti de veau farci forestier Haricots verts / haricots beurre Yaourt Fruit	Betterave Filet de poisson en matelote Pommes vapeur Fromage Fruit	Chou rouge vinaigrette Lasagnes bolognaise Fromage Pêches au sirop	Céleri mayonnaise Omelette au fromage Poêlée bretonne Fromage Fruit
Semaine 51	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Pomelos Filet de poisson dieppoise Macaronis Fromage Compote	Riz en salade Bœuf stroganoff Carottes au beurre Fromage Fruit	Salade hollandaise Côte de porc * Petits pois Fromage 🍷 Yaourt aux fruits	<b>Repas de Noël</b>	Saucisson à l'ail * Poisson pané citron Ratatouille Fromage Fruit
Semaine 52	Lundi 25 CA	Mardi 26 CA	Mercredi 27 CA	Jeudi 28 CA	Vendredi 29 CA
<b>CA</b>	<b>Férié</b>	Salade mêlée Piccata de porc * <b>Riz aux champignons</b> Fromage Beignet aux pommes	Tarte au fromage Sauté de bœuf aux oignons Beignets de brocolis Fromage Fruit	Haricots verts en salade Croc'oeuf Spaghettis Fromage Fruit	Carottes râpées Rôti de dinde Flageolets Fromage Gélifié chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits et validés par une diététicienne agréée.

**Nouveautés**

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

\*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !