






MENUS CANTINES DE  
DECEMBRE 2017 SANS VIANDES

	SEMAINE 49	SEMAINE 50	SEMAINE 51
	DU 04 AU 08 DECEMBRE	DU 11 AU 15 DECEMBRE	DU 18 AU 22 DECEMBRE
<b>LUNDI</b>	<b>PATES ITALIENNES (TOMATE, OLIVES, MOZZA BILLES)</b>	<b>SALADE VERTE + FROMAGES</b>	<b>ŒUF MAYONNAISE</b>
	<b>NUGGETS DE POISSON + mayonnaise</b>	<b>PATES AUX LEGUMES</b>	<b>CROUSTI FROMAGE</b>
	<b>COURGETTES PROVENCALES</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FLAN PATISSIER</b>
			
<b>MARDI</b>	<b>CHOUCRUTE DE LA MER</b>	<b>SALADE DE RIZ COMPOSEE</b>	<b>COLESLAW</b>
	<b>(CHOUX, POISSON BLANC)</b>	<b>WRAPS DE POISSON (poisson crispy + sauce cesar)</b>	<b>POISSON PANE</b>
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>Tomates, salade, oignons</b>	<b>COQUILLETES</b>
	<b>COMPOTE + SUJET PAIN D'EPICE</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>
		<b>GAUFRE LIEGOISE</b>	<b>FRUIT DE SAISON + SUJET CHOCOLAT</b>
			
<b>MERC</b>	<b>CELERI REMOULADE</b>	<b>TERRINE DE POISSON + MAYONNAISE</b>	<b>TABOULE ORIENTAL</b>
	<b>CREPES EMMENTAL</b>	<b>STEACK DE POISSON</b>	<b>STEACK DE SOJA</b>
	<b>RIZ</b>	<b>POEELE DE LEGUMES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>
	<b>FRUIT DE SAISON <b>BIO</b></b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC + SUCRE</b>
			<b>MENU DE NOËL</b>
<b>JEUDI</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	<b>CONCOMBRE CIBOULETTE</b>	<b>PAIN SURPRISE (FROMAGE)</b>
	<b>CUBES DE POISSON AUX 3 CEREALES</b>	<b>BOULETTE DE SOJA</b>	<b>TERRINE DU MARAICHER + CORNICHON</b>
	<b>PUREE DE POTIRON</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>FILET DE SAUMON SAUCE CREME</b>
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>CHRISTMAS STAR (pomme de terre en étoile)</b>
	<b>PETITS SUISSE AUX FRUITS</b>	<b>BEIGNET CONFITURE</b>	<b>BRIE DES DUCS</b>
			<b>MAISON ENNEIGEE</b>
			
<b>VEND</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>SALADE VERTE</b>
	<b>OMELETTE AU GRUYERE</b>	<b>RAVIOLIS AU FROMAGE</b>	<b>PARMENTIER DE POISSON</b>
	<b>CŒUR DE BLE</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>PLAT COMPLET</b>
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>
	<b>BROWNIES CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
			

**VERNOIS TRAITEUR**  
**Tel: 03 87 52 41 42**

**MENUS CANTINES DE**  
**DECEMBRE 2017 SANS VIANDES**