






MENUS CANTINES DE
DECEMBRE 2017

	SEMAINE 49	SEMAINE 50	SEMAINE 51
	DU 04 AU 08 DECEMBRE	DU 11 AU 15 DECEMBRE	DU 18 AU 22 DECEMBRE
		VIANDE DU TERROIR LORRAIN	
LUNDI	PATES ITALIENNES (TOMATE, OLIVES, MOZZA BILLES)	SALADE CESAR (poulet, parmesan, croutons)	ŒUF MAYONNAISE
	NUGGETS DE POULET + MAYONNAISE	PATES BOLOGNAISE (VIANDE HACHE Viande du terroir)	CORDON BLEU DE VOLAILLE
	COURGETTES PROVENCALES	PRODUIT LAITIER	PETITS POIS CAROTTES
	PRODUIT LAITIER	CREME DESSERT CHOCOLAT	PRODUIT LAITIER
	FRUIT DE SAISON		FLAN PATISSIER
			
MARDI	CHOUCROUTE GARNIE	SALADE DE RIZ COMPOSEE	COLESLAW
	(CHOUX, KNACK, SAUCISSE FUMEE)	WRAPS DE POULET (Poulet crispy + sauce cesar)	POISSON PANE
	PRODUIT LAITIER	Tomates, salade, oignons	COQUILLETES
	COMPOTE + SUJET PAIN D'EPICE	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
		GAUFRE LIEGEOISE	FRUIT DE SAISON + SUJET CHOCOLAT
			
MERC	CELERI REMOULADE	ROSETTE + CORNICHON	TABOULE ORIENTAL
	BLANQUETTE DE VEAU	STEACK DE POISSON	EMINCE DE PORC
	RIZ	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS
	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC + SUCRE
			MENU DE NOËL
JEUDI	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE CIBOULETTE	PAIN SURPRISE (CHARCUTERIE)
	CUBES DE POISSON AUX 3 CEREALES	PETTIT SALE AUX LENTILLES	PATE EN CROUTE + CORNICHON
	PUREE DE POTIRON	(LENTILLES, ECHINE FUME, SAUCISSE MONTBELIARD)	EMINCE DE VOLAILLE sauce crème et châtaignes
	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER	CHRISTMAS STAR (pomme de terre en étoile)
	PETITS SUISSE AUX FRUITS	BEIGNET CONFITURE	BRIE DES DUCS
			MAISON ENNEIGEE
VEND	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	SALADE VERTE
	ROTI DE PORC FILET	CROZIFLETTE (BASE DE TARTIFLETTE AVEC CROZETS)	HACHIS PARMENTIER
	CŒUR DE BLE	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	PRODUIT LAITIER	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	BROWNIES CHOCOLAT		

VERNOIS TRAITEUR
Tel: 03 87 52 41 42

**MENUS CANTINES DE
DECEMBRE 2017**