

## CANTINE DECEMBRE 2019 - FLANCOURT CATELON

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
<b>lundi 2</b>	carottes râpées à l'orange	poulet rôti	purée	fromage bâchette	fruit
<b>mardi 3</b>	betteraves vinaigrette	coquillettes aux dés de jambon		yaourt aux fruits de la ferme du Coudroy	
<b>jeudi 5</b>	salade de pâtes, maïs, tomates	sauté de volaille pomme cannelle	chou-fleur béchamel	gouda	fruit
<b>vendredi 6</b>	terrines de campagne	émincé de bœuf aux oignons	mélange oriental	camembert	moelleux maison ananas cannelle
<b>lundi 9</b>	céleri rémoulade	cordon bleu de volaille	lentilles maison	camembert	mousse au chocolat
<b>mardi 10</b>	carottes râpées au citron	boulettes de bœuf sauce tomate	macaroni	pointe de brie	clémentine
<b>jeudi 12</b>	chou blanc vinaigrette	timbale de blé au jambon		cantafrais nature	flan nappé caramel
<b>Vendredi 13</b>	saucisson à l'ail fumé	colin meunière	épinards	fondue président	gâteau maison spéculoos
<b>Lundi 16</b>	salade de riz au surimi	jambon blanc	haricots beurre	camembert	fruit
<b>Mardi 17</b>	betteraves vinaigrette	hachis parmentier		petit moulé nature	gélifié chocolat
<b>Jeudi 19</b>	salade de crevettes et perles cocktail	émincé de volaille aux épices douces	haricots verts	clémentine	bûche de Noël au chocolat
<b>Vendredi 20</b>	betteraves vinaigrette	beignets de calamars mayonnaise	carottes	petit moulé ail et fines herbes	fruit