










# Semaine du 10 au 14 décembre 2018 - Ecoles d'Epernon S 50

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pizza fromage</p>	<p>Pâté de foie Sp/Pâté de Volaille et cornichons</p>	<p>Salade Ranch (salade, croûtons, dés de dinde, tomate, oignons)</p>	<p>Coleslaw</p>	<p>Rillettes de sardines</p>
<p>Steak haché de bœuf et Ketchup Race à viande</p>	 <p>Tajine de poulet</p>	<p>Spaghettis carbonara</p>	<p><u>Plat sans protéine animale</u> Lentilles Chili de légumes</p>	 <p>Sauté de Porc à la moutarde</p>
<p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Riz blanc de camargue</p>			<p>Purée pommes de terre</p>
<p>Fromage blanc nature</p>	 <p>Rondelé</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Gouda</p>	 <p>Petit moulé aux fines herbes</p>
<p>Crème dessert vanille et son biscuit</p>	 <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	 <p>Donuts</p>	<p>Gâteau "maison" au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>

Accompagné de pain **BIO** fabriqué par un boulanger d'Epernon .