

# MENU de Décembre 2014

## RESTAURANT DE FLEVILLE



**Service de pains BIO le mardi et vendredi**

 Produits BIO

Produits Locaux (selon arrivage) 

 Fait maison

 Viande Qualité Française

 Viande Terroir Lorrain 

 Label rouge 

lundi 2 décembre 2013	mardi 3 décembre 2013	jeudi 5 décembre 2013	vendredi 6 décembre 2013
Iceberg à l'orientale knack Pommes persillées  Fondus président Fruit de saison 	 Salade rustique sauté de bœuf Carottes Tomme noire Compote de poire	Salade hollandaise Colin pané sauce tartare Epinards béchamel Yaourt nature  Tarte aux pommes 	pâté de lapin  Tortis AB  à la bolognaise de bœuf Croc lait Fruit
lundi 9 décembre 2013	mardi 10 décembre 2013	jeudi 12 décembre 2013	vendredi 13 décembre 2013
Salade piémontaise Grilladou de bœuf au paprika Chou fleur  Montboissier Fruit 	Choux blancs  Emincé de dinde sauce suprême Frites Edam Gâteau anniversaire	Salade chinoise Sauté de bœuf aux oignons  Semoule aux épices Camembert  Compote pomme framboise 	Carottes râpées AB  vgrette Pavé de colin sauce tomate Haricots verts  Yaourt nature Barre bretonne
lundi 16 décembre 2013	mardi 17 décembre 2013	jeudi 19 décembre 2013	vendredi 20 décembre 2013
Salade aux trois fromages Epaule de porc aux cornichons Purée de pomme de terre  Saint paulin Fruit	œuf mayonnaise Paleron de bœuf au jus Carottes persillées Yaourt nature  Fruit	Salade croquante Sauté de dinde  et canard à la forestière Poêlée d'haricots, fèves et marrons  Fromage de chèvre  Bûche de Noël au caramel	saucisson à l'ail Filet de lieu à la tapenade Epinards AB béchamel  Fromage blanc  Fruit



VENREDI 6



MARDI 10



JEUDI 19



**Bon APPETIT!**

Bonnes vacances  
et  
à l'année prochaine