



Menus de décembre 2024



	Du 2 au 6 décembre	Du 9 au 13 décembre	Du 16 au 20 décembre
LUNDI	<u>Salade de lentilles#*</u> <u>Lasagne aux légumes</u> Fromage* Fruit	Salade verte <u>Petit salé aux lentilles #</u> Fromage* Fruit	<u>Couscous</u> <u>Chipolata / merguez*</u> Yaourt*# <u>Gâteau sec</u>
MARDI	<u>Paella de poisson</u> Yaourt*# Fruit	<u>Taboulé</u> Poisson pané Haricots verts # Compote# <u>et gâteau sec</u>	Salade verte Tarte renversée aux pommes de terre Yaourt* Ananas frais
MERCREDI	<u>Haricots verts en</u> <u>salade #</u> <u>Filet mignon de porc*</u> <u>Sauce moutarde</u> <u>Cœur de blé</u> Glace	Surimi mayonnaise Escalope de veau* <u>Petit épeautre*</u> <u>Poire au chocolat</u>	<u>Roulé filet de truite</u> Rôti de pintade* aux champignons <u>Purée Vitelotte</u> <u>Mousse chocolat</u>
JEUDI	<u>Aligot*</u> Saucisse de veau*# <u>Panna cotta</u>	<u>Rillettes de sardine sur</u> <u>toast</u> <u>Poulet à la crème*</u> <u>Duo de choux #</u> Crème dessert chocolat*#	<u>Repas de NOËL</u> Blinis et saumon fumé Canard à l'orange Pomme paillason Fromage* Assiette de desserts et mini père Noël
VENDREDI	<u>Betteraves rouges</u> <u>Pâte à la carbonara</u> Fromage # <u>Pomme cuite au miel</u>	<u>Œuf dur*#</u> <u>Gratin de pâtes au</u> <u>fromage</u> Yaourt*# Fruit	Raviolis en sauce Fromage* Compote #

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

