

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

				Vendredi 1
				Crudités Boulettes de bœuf à la tomate bio Semoule ☺ Entremet vanille Biscuit
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8 🌱
Betteraves vinaigrette Saucisse (bleu blanc cœur) Mogettes ☺ St nectaire AOP Compote	Carottes râpées ☺ Dos de colin Gratin de choux fleurs bio ☺ Tarte aux pommes	Velouté de tomate Croque monsieur ☺ jambon fromage Salade Clémentine	Salade de gésiers ☺ Cuisse de poulet Flageolets Comté AOP Kiwi	Macédoine de légumes Macaroni au ☺ fromage cheddar Salade Velouté aux fruits
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15 🌱
Céleri rémoulade Noix de jambon marinée au miel Frites Fromage blanc et son coulis de fruits rouges ☺	Potage de légumes ☺ Paupiette de veau Riz à la tomate ☺ Brie Pomme	Friand fromage Poisson meunière Carottes vichy crémeuses ☺ Flan pâtissier	Beurre de sardines ☺ Cordon bleu Petits pois Chèvre Clémentine	Concombre vinaigrette ☺ Semoule et légumes Crème renversée au Caramel ☺ Madeleine
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21 🌱	Vendredi 22
Potage poule vermicelle Rougail de saucisse ☺ Riz Yaourt sucré bio	Salade verte dés de féta Tartiflette ☺ Oreillons de pêches au sirop Petit beurre	Coleslaw Jambon grill Lentilles carottes ☺ St Moret bio Banane	Velouté de légumes ☺ Œufs durs à la tomate Blé Tartare Compote	REPAS DE NOEL

Plat fait maison ☺

Menus végétariens 🌱

