



MENUS DECEMBRE 2023

				VENDREDI 01 DECEMBRE
				PATE DE CAMPAGNE PEPITES DE FLETAN AUX EPINARDS MELANGE LEGUMES CEREALES FROMAGE FRUIT FRAIS 
LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	MERCREDI 06 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE POULET SAUCE CREME CHAMPIGNONS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISE 	POMELOS JAMBON/ DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE TARTE AU CHOCOLAT MAISON 	CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX HERBES RATATOUILLE/ BOULGHOUR FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN 	SALADE VERTE ESCALOPE CORDON BLEU RIZ / COURGETTES FROMAGE FRUIT FRAIS 	SOUPE VOLAILLE/ VERMICELLES TOMATO FISH GRATIN DE CHOUX FLEURS CREME DESSERT BIO   
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE COMPOTE 	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME/ RIZ TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT  	SALADE VERTE CROZIFLETTE BIO FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXES 	TABOULE A L'ORIENTALE PILON DE POULET AUX HERBES HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS FRAIS  	SALADE VERTE SAUCE BOLOGNAISE AU THON TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE SALADE DE FRUITS  
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
CELERI REMOULADE ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS / CAROTTES FRUIT FRAIS 	TARTE TROIS FROMAGES COLIN PANE POEELE DE LEGUMES DONUT 	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON POMMES RÔSTI CREME GLACEE  	TRANCHE FONDANTE FOIE GRAS SAUTE DE CHAPON SAUCE CREME POMMES DAUPHINE GLACE CLEMENTINE/ CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS
			REPAS DE FIN D'ANNEE	



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1