



MENUS DECEMBRE 2024

LUNDI 02 DECEMBRE	MARDI 03 DECEMBRE	MERCREDI 04 DECEMBRE	JEUDI 05 DECEMBRE	VENDREDI 06 DECEMBRE
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE POULET SAUCE CREME CHAMPIGNONS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISE	POMELOS JAMBON/ DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE TARTE ANANAS/COCO	CAROTTES RAPEES CAPELETTI PROVENCALE BIO RATATOUILLE FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN	SALADE VERTE ESCALOPE CORDON BLEU POMMES RÖSTI FROMAGE FRUIT FRAIS	MACEDOINE A LA VINAIGRETTE TOMATO FISH MELANGE 4 CEREALES BIO CREME DESSERT
LUNDI 09 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME/ RIZ BEIGNET AU POMME	SALADE VERTE TARTIFLETTE FRUIT FRAIS YAOURT AUX FRUITS MIXES	TABOULE A L'ORIENTALE PILON DE POULET AUX HERBES HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS FRAIS	SAUCE BOLOGNAISE AU THON TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE SALADE DE FRUITS
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	MERCREDI 18 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
CELERI REMOULADE ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS / CAROTTES FRUIT FRAIS	SALADE COLESLAW OMELETTE AUX HERBES POEELE DE LEGUMES ANCIENS FROMAGE DONUT	SALADE VERTE CHEESEBURGER RACLETTE POTATOES BROWNIE	REPAS DE FIN D'ANNEE MOUSSEROND DE CANARD SAUTE DE CHAPON SAUCE CREME POMMES DAUPHINE BÛCHETTE GLACE CLEMENTINE/ CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS



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

|