

MENU DU 25 NOVEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Velouté de potiron <b>maison</b> Cordon bleu de poulet Haricots verts fromage (gestion des stocks) fruit de saison	Tomate vinaigrette Bœuf bourgninon <b>maison</b> Carotte <b>BIO</b> pomme de terre brie Gâteau maison	Mousse de foie Saumonette riz <b>BIO</b> camembert yaourt vanille <b>BIU</b>	Velouté courgette kirri <b>maison</b> Œufs mollets Epinard <b>BIO</b> Béchamel fromage (gestions des stocks) fruit de saison	Macedoine de légumes <b>maison</b> croziflette <b>maison</b> Salade verte lait fruit de saison
LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
Betterave cuite vinaigrette Poulet fermier <b>label rouge</b> Lentilles corail Bûche du pilat fruit de saison	Cake jambon gruyère <b>maison</b> Poisson cheddar fondue petit pois carottes <b>BIO</b> Emmental fruit de saison	Carottes râpées <b>maison</b> Spaghetti <b>BIO</b> Bolognaise <b>maison</b> fromage (gestion des stocks) Liegeois au chocolat	Potages du jardin <b>maison</b> Blanquette de dinde riz <b>BIO</b> carottes/ champignons tome noire fruit de saison	salade d'endives aux pommes jambon blanc brocolis a la béchamel Brebicrème Pâtisserie maison
LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
Céleri rémoulade <b>maison</b> rôti de porc au miel <b>maison</b> Semoule /buternut sauté fromage (gestion des stocks) compote de pomme <b>BIU</b>	feuilleté au fromage œufs dur à la crème chou fleur <b>BIO</b> /pomme de terre fromage (gestion des stocks) crème dessert/ biscuit	saucisson sec croque monsieur <b>maison</b> salade vinaigrette fromage (gestion des stocks) fruit de saison	salade coleslaw risotto patate douce poulet fromage (gestion des stocks) fruit de saison	taboulé <b>maison</b> dos de cabillaud légumes du soleil fromage (gestion des stocks) gâteau chocolat
LUNDI 16 decembre	MARDI 17 decembre	MERCREDI 18 decembre	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
betteraves crues râpées <b>maison</b> spaghetti carbonara kirri yaourt nature sucré	salade verte vinaigrette escalope de dinde frites lait <b>BIO</b> pomme au tour	tomates vinaigrette omelette carottes vichy fromage (gestion des stocks) compote de pomme <b>BIU</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>	velouté de brocolis ravioli repas complet gruyère glace

Sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production

