

UN MEN U

DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024

Lundi 02 DECEMBRE

Rillettes cornichon
Pizza poulet champignon pignon et salade verte
Carré président (Fromage fondu)
Mousse au chocolat

Mardi 3 DECEMBRE

Betteraves à l'échalote
Médallions de volaille sauce basquaise
Chou-fleur vapeur et coquillettes
Gouda
Kaki

Mercredi 4 DECEMBRE

Œuf dur mayonnaise
Haché à l'agneau sauce aux épices
Semoule et ratatouille
Saint-Paulin
Beignet à la Framboise (DCG)

Jeudi 5 DECEMBRE

Velouté de jardinière
Hachis parmentier
Bûche de laits
Compote de fruits

Vendredi 6 DECEMBRE

Chou rouge aux raisins
Filet de colin sauce niçoise
Pomme vapeur et épinards béchamel
Yaourt nature
Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger





DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

Lundi 09 DECEMBRE

Flan au fromage
Longe de porc sauce chorizo
Haricots beurre persillés et penne
Tomme noire
Clémentines

Mardi 10 DECEMBRE

Andouille beurre
Sauté de bœuf en daube
Riz et courgettes à la tomate
Fromage frais (Mini cabrette)
Crème dessert saveur vanille bio

Mercredi 11 DECEMBRE

Chou blanc sauce fromagère
Rôti de dinde sauce poulet
Purée
Edam bio
Tarte aux pommes (DCG)

Jeudi 12 DECEMBRE

Tomate à l'estragon
Couscous royal (viande)
Semoule
Fromage fondu (délice d'emmental)
Purée de pommes-ananas et gâteaux secs

Vendredi 13 DECEMBRE

Lentilles aux oignons
Filet de colin sauce pesto rosso
Brocolis persillés
Yaourt nature
Gâteau basque (DCG)

UN MEN U

Du 16 AU 20 DECEMBRE 2024

Lundi 16 DECEMBRE

**Demi pomelos et sucre
Saucisse fumée
Purée
Yaourt aromatisé à la fraise bio
Purée de pomme-banane et gâteaux secs**

Mardi 17 DECEMBRE

**Salade verte
Beignets de calamar
Frites au four
Tomme blanche
Orange**

Mercredi 18 DECEMBRE

REPAS DE NOEL

Jeudi 19 DECEMBRE

**Velouté de poireaux et pointe de crème
Escalope de poulet poêlée
Haricots blancs sauce tomate et carottes vichy
Saint-Paulin
Crème dessert chocolat bio**

Vendredi 20 DECEMBRE

**Rosette beurre
Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive, citron vert
Petits pois à l'étuvée et coudés
Camembert
Poire**



DU MEN U

DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

Lundi 23 DECEMBRE

**Tomate à l'échalote
Boulettes au bœuf
Haricots verts aux fines herbes et pommes vapeur
Camembert
Clémentines**

Mardi 24 DECEMBRE

**Saucisson sec au beurre
Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux
Jardinière de légumes
Gouda
Purée de pomme et gâteaux secs**

Mercredi 25 DECEMBRE

NOEL

Jeudi 26 DECEMBRE

**Carottes râpées au vinaigre de cidre
Escalope viennoise
Brocolis vapeur et pâtes
Tomme grise bio
Mousse au chocolat**

Vendredi 27 DECEMBRE

**Œuf dur sauce tartare
Filet de colin meunière
Boulgour à la tomate
Yaourt nature
Tarte coco-chocolat (DCG)**

