

MENUS DECEMBRE 2024

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 02/12
 au 06/12

Potage bio*
 Hachis végétarien bio
 Fromage
 Fruits frais bio



Cèleri rémoulade bio*
 Rougail bio* Saucisses
 bio local Riz bio
 Fromage blanc bio

Salade verte bio
 Pot au feu et ses légumes
 bio local*
 Clafoutis bio*

Potage bio*
 Filet de poisson pané
 Flan de légumes
 bio local
 Fruits frais bio

Saucisson beurre bio
 Sauté de veaux biolocal*
 Carottes Vichy bio*
 Yaourt biolocal*



Joyeux




Du 09/12
 au 13/12

Salade au pignon bio
 Brandade de saumon
 bio*
 Fromage / Compote bio

Repas de Noël

Repas de Noël

Potage bio*
 Curry de légumes bio*
 Boulgour bio
 Fruits frais bio



Potage vermicelle bio*
 Gratin de poisson au
 butternut
 Fruits frais bio



Noël




Du 16/12
 au 20/12

Salade de blé bio*
 Rôti de bœuf biolocal*
 Poêlée de légumes bio*
 Panna cotta et
 son coulis bio*

Potage bio*
 Couscous d'agneau
 biolocal*
 Semoule bio
 Yaourt biolocal

Salade de lentilles bio*
 Gratin de patate douce /
 butternut bio*
 Fromage / fruit
 frais bio



Poireau vinaigrette bio
 Filet de poisson
 Purée de patate potiron
 bio*
 Crème vanille biolocal*

Salade de pâtes
 au comté bio
 Poulet pané
 Salsifis bio
 Compote bio



Menus contrôlés par une diététicienne agréée

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

