
































MENU du Mois de décembre 2024

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Lundi 02 Menu Végétarien</p> <p>Salade verte Pâtes bolognaise lentille  Yaourt mixé</p> | <p>Mardi 03</p> <p>Salade de riz  Bœuf braisé Salsifis Mimolette   Poire</p> | <p>Jeudi 05</p> <p>Poireaux fondants Mimosa  Fricassé de volaille Purée  Mousse au chocolat</p> | <p>Vendredi 06</p> <p>Soupe de légumes  Filet de poisson en sauce Brocolis  Camembert Banane </p> |
| <p>Lundi 09 Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées   Pizza Fromage Salade Emmental  Compte</p> | <p>Mardi 10</p> <p>Choux rouges  Navarin d'agneau Haricots beurre   Verre de lait Pâtisserie</p> | <p>Jeudi 12</p> <p>Salade de Quinoa  Sauté de porc à l'ananas Purée de potimaron  Saint Moret Orange </p> | <p>Vendredi 13</p> <p>Pomme / Cèleri vinaigrette  Filet de poisson en sauce Flageolet Yaourt nature sucré </p> |
| <p>Lundi 16 Menu Végétarien</p> <p>Pamplemousse salade verte Dahl de lentille   Riz Gouda  Crème de vanille</p> | <p>Mardi 17</p> <p>Endive  Veau à l'italienne Pâtes   Petit suisse</p> | <p>Jeudi 19</p> <p>Menu de NOËL</p> | <p>Vendredi 20</p> <p>Feuilleté fromage Filet de poisson en sauce Chou romanesco Tome Blanche   Pomme</p> |

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale
(1) Sauce « fait maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

