
































 bio et local  
 local  
 bio

# Menus du mois de décembre 2023

	semaine du 1er	semaine du 4 au 8	semaine du 11 au 15	semaine du 18 au 22
 <b>Lundi</b>		Taboulé de carottes  Aiguillettes de poulet à la crème S+F Coquillettes Fromage blanc	Duo de choux  Petit salé aux lentilles  Yaourt aromatisé	Carottes râpées  Sauté de porc à la moutarde Tortis au beurre Fruit de saison
 <b>Mardi</b>		Potage aux légumes et vermicelle+ vache qui rit  Œufs durs florentine  Compote de pêches C	Potage de lettres Pennes et choux fleur rôtis au curry  Camembert Brownies au chocolat 	Salade antiboise  Curry de butternut et pomme de terre  Tartare Liégeois au chocolat 
Centre de  <b>loisirs</b> <b>Mercredi</b>		Salade Marco polo  Dos de cabillaud sauce citron S+F Blettes et semoule Camembert Cocktail de fruits C	Crêpes au fromage S Navarin d'agneau et ses légumes  Babybel Fruit de saison	Batavia et croutons Steak haché S Riz pilaf  Saint Moret Fromage blanc
 <b>Jeudi</b>		Choux chinois Blanquette de veau  Pomme de terre vapeur Panna cotta aux carambars 	Salade d'endives et de pommes  Saucisses de volaille F Frites  Tome noire Crème catalane 	Taboulé de saison  Dos de colin à la crème S+F Petits pois C Oranges
 <b>Vendredi</b>	Betteraves rouges crues à la moutarde  Brandade de poissons S+F salade Comté Fruit de saison	Céleri rémoulade  Filet de perche S Haricots beurre C et boulgour Cantal Salade de fruits frais 	Saucisson et cornichons Pavé de saumon S Semoule de légumes  Clémentines	Répas de Noël Salade composée (Feuille de chêne/croutons/gésiers/maïs) Aiguillettes de canard Haricots verts et pommes noisettes Gâteau de Noël Père Noël en chocolat 

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté  
 Viande de bœuf d'origine française  
 = Fait maison