






MENUS DÉCEMBRE 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 04/12 AU 08/12	Champignon à la grecque (FM) blanquette de veau (PL)(FM) boulgour yaourt fruit	Salade de maïs (FM) rôti de boeuf (PL) purée de potimarron (FM) fromage (PL) gâteau à l'ananas (FM)	Potage (FM)(PL) ravioli petit suisse flamby	salade de pommes de terre (FM) poisson épinard (FM) fromage (PL) fruit
DU 11/12 AU 15/12	Betterave poisson petits pois yaourt	MENU VEGETARIEN potage risotto au champignon (FM) rose des sables (FM)	Brocolis vinaigrette (FM) porc au saté (PL) pomme de terre dauphine fromage (PL) fruit	Potage (FM)(PL) sauté de dinde (FM) riz fruit (FM)
DU 18/12 AU 22/12	carottes râpées (FM)(PL) moules frites fromage (PL) yaourt	potage (FM)(PL) boeuf bourguignon (PL) frites de patate douce (FM) fromage blanc	salade de pâtes au surimi (FM) endive au jambon (PL)(FM) fruit compote (FM)	brochette de légumes (FM) poulet farci (PL)(FM) aux châtaignes haricots verts bûche glacée
 <h1 style="display: inline;">Joyeuses fêtes</h1> 				
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grand plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				