



MENU DU MOIS  
DÉCEMBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

<p><b>02 Décembre</b></p> <p>Potage de légumes Omelette Coquillettes Crème à la pistache</p>	<p><b>03 Décembre</b></p> <p>Macédoine de légumes Blanquette de veau Carottes Clémentines</p>	<p><b>05 Décembre</b></p> <p>Betteraves rouges mimosa Saucisse Choux Camembert</p>	<p><b>06 Décembre</b></p> <p>Salade du Pêcheur Filet de Lieu Noir Semoule Yaourt</p>
<p><b>09 Décembre</b></p> <p>Carottes râpées Œufs durs Épinards à la béchamel Brioche à la confiture</p>	<p><b>10 Décembre</b></p> <p>Potage vermicelle Bifteck haché Garniture de légumes Gruyère</p>	<p><b>12 Décembre</b></p> <p>Salade de haricots verts Pâtes à la carbonara Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>13 Décembre</b></p> <p>Salade de tortis Filet de Colin Flageolets Yaourt</p>
<p><b>16 Décembre</b></p> <p>Salade Niçoise Quiche aux légumes Cake et boules de chocolat</p>	<p><b>17 Décembre</b></p> <p>Salami – beurre Boudin blanc Petits pois Pêche au sirop</p>	<p><b>19 Décembre</b></p> <p>Potage à la tomate Poisson pané Riz Yaourt / vache qui rit</p>	<p><b>20 Décembre</b></p> <p>Mousse de foie Rosbeef Pommes dauphines Bûche de Noël pâtissière Jus de Pomme</p>



**VACANCES**

