

# MENU DECEMBRE 2023

Vendredi 08

Menu des enfants

Quiche au thon et poireaux **bio** et des  
**bio**\* de fromage\*  
Dos de cabillaud et beurre Hot dog ketchup  
citronné\* Potatoes **bio**\*  
Petit pois carottes **bio** Danette chocolat  
Clémentine

Lundi 04

Carotte râpée **bio**\*  
Petit salé aux lentilles\*  
kiwi

Mardi 05

Velouté de légumes verts  
**bio**\*  
Hachis végétarien \*  
Chèvre

Fromage blanc aux fruits

**bio**

Jeudi 07

Salade andalouse\*

Rôti de porc moutarde miel Soufflé au fromage et  
\* ciboulette \*

Pate\*

Spaghetti **bio** et maison

Choux à la crème pâtissière Sauce napolitaine

\*

poire

Fruits et Légumes de saison

Préparation fabrication maison\*

Jeudi 14

Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat Auterive

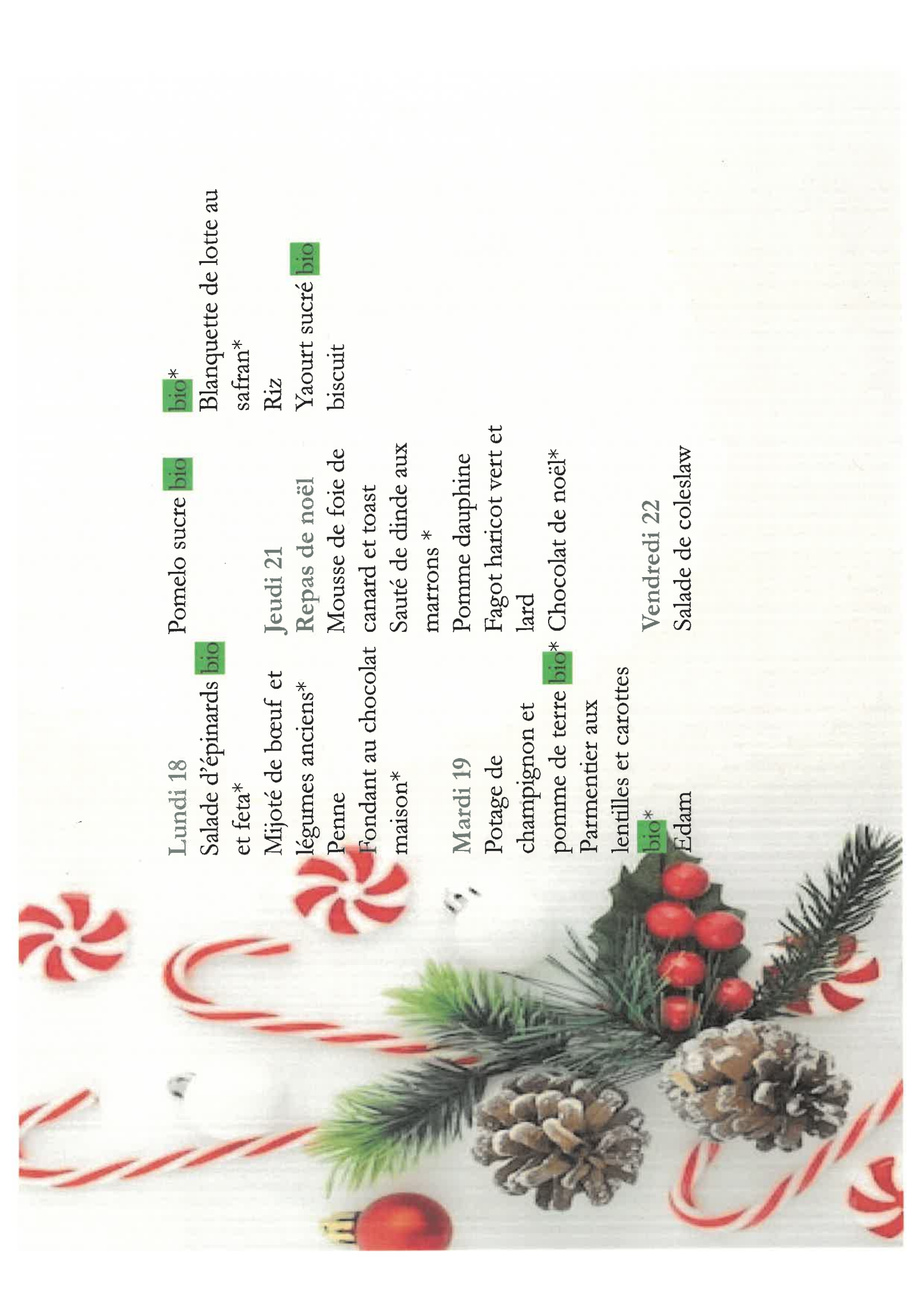
Vendredi 15

Velouté de potimarron et  
pomme de terre **bio**\*  
Filet de lieu noir façon  
meunière\*

Riz à la tomate\*

Fouchtra

Pomme **bio**



Lundi 18 Pomelo sucre **bio**\*  
Salade d'épinards **bio**  
et feta\*  
Mijoté de bœuf et Jeudi 21  
légumes anciens\* Repas de Noël  
Penne Mousse de foie de  
Fondant au chocolat canard et toast  
maison\* Sauté de dinde aux  
marrons \*

Mardi 19 Pomme dauphine  
Potage de Fagot haricot vert et  
champignon et lard  
pomme de terre **bio**\* Chocolat de Noël\*  
Parmentier aux  
lentilles et carottes

**bio**\*  
Edam

Vendredi 22  
Salade de coleslaw