

MENU DECEMBRE 2024

Lundi 2 Décembre

Feuille de brick jambon cru
chèvre miel*
Saucisse de Toulouse
sauce oignon*
Ecrasée de pommes de terre
bio*
Yaourt au sucre **bio**

Mardi 3 Décembre

Salade verte **bio***
Couscous végétarien **bio**
Fromage
Compote de fruits **bio***

Jeudi 5 Décembre

Salade d'endives eu bleu et noix
bio*
Choucroute*
Gâteau au chocolat*
Fruit **bio**

Vendredi 6 Décembre

Soupe de légumes **bio***
Poisson en croûte de chorizo*
Pennes aux herbes*
Croustade aux pommes **bio***

Lundi 9 décembre

Coleslaw **bio***
Lasagne bolognaise *
Yaourt **bio**

Mardi 10 décembre

Velouté de légumes **bio***
Chili végétarien **bio***
Riz
Fromage
Fruit **bio**

Jeudi 12 décembre

Menu des enfants
Salade verte croûtons **bio***
Raclette* : pomme de terre, fro-
mage, jambon blanc, jambon cru,
rosette
Danette au chocolat

Vendredi 13 décembre

Tartines de chèvre miel pignon
de pain*
Dos de cabillaud sauce citronnée
Poêlée de légumes sautées **bio***
Fondant au chocolat*

Lundi 16 décembre

Potage de légumes **bio***
Sauté de bœuf aux oignons*
Brocolis et haricots verts
sautés **bio***
Fruits **bio**

Mardi 17 décembre

Salade d'épinards et féta **bio***
Spaghettis*
Boulettes végétariennes sauce
marinara **bio***
Yaourt aux fruits **bio**

Jeudi 19 décembre

REPAS DE NOËL :
Venez avec un pull de Noël
Mousse de canard sur toast
Mijoté de poulet sauce
champignons **bio***
Gratin dauphinois et haricots verts
à l'ail **bio***
Fromage
Bûchette de Noël
Chocolat de Noël

Vendredi 20 décembre

Carottes râpées **bio***
Lasagne de saumon épinards*
Crème aux œufs

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

* Préparation fabrication maison

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de céleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;

