

Menus du 9 au 13 décembre 2024



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jedi</u>	<u>Vendredi</u>
Friand au fromage	Rosette cornichons	<u>Repas alternatif</u>	Taboulé
Moussaka de bœuf	Cordon bleu	Tarte aux légumes	Petit merlu pané
Tendre bleu	Petits pois	Epinards à la béchamel	Gratin de légumes
Petit beurre	Yaourt aux fruits	Œufs durs	P'tit Louis
	Pomme	Rondelé aux noix	Dessert au caramel
		Compote	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 16 au 20 décembre 2024



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u> <u>Repas de Noël</u>
Betteraves rouges vinaigrette	Feuilleté fromage	Salade verte	Mousse de canard, cornichons
Paupiette de dinde sauce moutarde	Haricots verts persillés	Purée	Bavarois de brochet sauce américaine
Pommes dauphines	Pesca de poisson	Chipolatas	Riz camarguais
St marcellin	Yaourt nature	Fromage sec	Mini Babybel
Flan caramel	Orange	Mousse au chocolat	Bûche pâtissière maison
			Papillote et mandarine

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.