

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