




































MENUS DECEMBRE 2023

pictogrammes

		Semaine du 4 au 8	semaine du 11 au 15	semaine du 18 au 22	
	Lundi	Salade jambon braisé purée de pois cassés  camembert clémentines	taboulé  galette de soja  chou fleur kiri  pomme 	méli mélo céleri/carottes  macaronis aux légumes saint nectaire  tourteau fromager	 fait maison  en conversion
	mardi	 Pizza escalope de dinde  carottes vichy petit suisse banane	salade d'endives steak  frites petit suisse kiwi	salade Thon à la tomate riz chèvre danette	 menu végétarien  viande bovine française
	mercredi	pamplemousse filet de poisson  brocolis samos riz au lait 	carottes rapées  bœuf bourguignon  purée de patates douces yaourt salade de fruits	salade de pommes de terre Pintade  Petits pois chanteneige orange	 produit local  viande de porc française
	jeudi	salade de chou  grillade de porc lentilles  fromage blanc coulis	avocat poulet  salsifis babybel éclair au chocolat 	salade de betteraves cote d'agneau haricots blancs vache qui rit poire	 bleu blanc cœur  conserve
	vendredi	salade betteraves mais œufs sauce aurore pommes vapeur saint nectaire  crème anglaise	salade de concombres tagliatelles au saumon  saint paulin compote	 REPAS DE NOEL Cocktail de fruits  roti de veau, sauce champignons pommes forestine  fromage, buche pâtissière 	 surgelés

