

MENU DE DECEMBRE 2021



lundi 29 novembre 2021	30 novembre 2021	jeudi 02 décembre	vendredi 04 décembre
Velouté potimarron + éclats chataignes Roti de Dinde à la moutarde Coquilleots Bio Clémentines	Salade de haricots verts œufs durs Océan stick végétal goût poisson Légumes Petit suisse aux fruits	Betteraves maïs Bœuf bourguignon Pommes vapeur + carottes Tarte aux pommes	Feuilleté jambon fromage Gibelotte de lapin Spaetzle AOP Compote de pommes Bio
Lundi 06 décembre	Mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Carottes râpées Nuggets végétal Blé et dès de carottes Crème brûlée vanille Bourbon	Crèmeux de volaille Jambon fumé grillé Gratin Dauphinois Clémentines	Surimi mayonnaise Emincé de poulet à l'estragon Haricots verts Bio Fromage blanc	Macédoine Tagliatelles au saumon Gâteau au chocolat
Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Bouillon de Bœuf Sauté de Porc aux champignons Riz Bio Yaourt	Œuf dur mayonnaise Végéballs sauce tomate Légumes Petit filou au chocolat	Cocktail au cola/Ananas Toast au mousson de canard Chutney pomme Magret de canard à l'orange et rosti Tome grise Clémentines / chocolats Bûche glacée	Coleslaw Hamburger Frites Fruits

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien