









DÉCEMBRE 2024











<u>Lundi 2 décembre</u>	<u>Mardi 3 décembre</u>	<u>Jeudi 5 décembre</u>	<u>Vendredi 6 décembre</u>
<p><i>Crème Dubarry</i></p> <p><i>Gratin de pâtes Rosalie</i> </p> <p><i>Saint-Nectaire</i>   </p> <p><i>Poire</i>   (St Pierre-le-Moutiers)</p>	<p>Pommes de terre à la niçoise</p> <p>Bœuf bourguignon  de Bourgogne</p> <p>Haricots verts </p> <p>Comté    </p> <p>Clémentine</p>	<p>Betteraves - œuf</p> <p>Rôti de porc  sauce ail et fines herbes</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson sauce tomate</p> <p>Pommes paillason</p> <p>Reblochon au lait cru </p> <p>Camembert (mater)</p> <p>Pomme  (La Charité)</p>
<u>Lundi 9 décembre</u>	<u>Mardi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 12 décembre</u>	<u>Vendredi 13 décembre</u>
<p>Taboulé</p> <p>Rosbif </p> <p>Choux fleurs béchamel gratinés</p> <p>Fromage Le Nivernais    </p> <p>Tartare nature (mater)</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Pâté de campagne </p> <p>Sauté de poisson</p> <p>Riz  de Camargue pilaf</p> <p>Chambrille</p> <p>Clémentine</p>	<p><i>Velouté de légumes</i></p> <p>Œufs brouillés </p> <p><i>Salade verte aux croûtons - maïs</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p>Poireaux vinaigrette - Œufs</p> <p>Sauté de porc   à la normande</p> <p>Pâtes coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Poire conférence</p>



<u>Lundi 16 décembre</u>	<u>Mardi 17 décembre</u>	<u>Jeudi 19 décembre</u>	<u>Vendredi 20 décembre</u>
<p>Salade de riz  de Camargue</p> <p>Filet de poisson beurre citronné Carottes braisées </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme cuite au caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché sauce tomate Haricots verts </p> <p>Comté    </p> <p>Poire</p>	<p>Velouté de courgettes</p> <p>Fallafels  au pois chiche Ratatouille</p> <p>Brie</p> <p>Clémentine</p>	<div data-bbox="1740 247 1904 494" data-label="Image"> </div> <p>Menu de fin d'année</p>

joyeuses fêtes



 Bleu Blanc Cœur
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Local
  Haute Valeur Environnementale
  produit subventionné par l'aide de l'UE
 Identification Géographique Protégée
  MSC
  Produit fermier
  Région ultrapériphérique

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.