




MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2024

<p>Lundi 02 Décembre</p> <p>Endives//Gruyère Pâtes Poêlée de légumes Yaourt bio aux fruits mixés</p>	<p>Mardi 03 Décembre</p> <p>Salade/Maïs Chili con carné Riz Compote/Biscuit</p>	<p>Jeudi 05 Décembre</p> <p>Feuilleté au fromage Poisson Pommes de terre Brochette de fruits de saison</p>	<p>Vendredi 06 Décembre</p> <p>Potage de légumes Jambon grillé Petits pois/Carottes Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 09 Décembre</p> <p>Betteraves/Maïs Galettes œufs/fromage Salade Fruit de saison</p>	<p>Mardi 10 Décembre</p> <p>Carottes/Ananas Colombo de porc Riz Mousse chocolat</p>	<p>Jeudi 12 Décembre</p> <p>Surimi mayonnaise Bourguignon Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 13 Décembre</p> <p>Potage Poulet Pommes rissolées Crème</p>
<p>Lundi 16 Décembre</p> <p>Œufs mimosa/ Salade Risotto aux légumes Fromage blanc</p>	<p>Mardi 17 Décembre</p> <p>Potage Saucisse grillée Purée Fromage Fruit de saison</p>	<p> REPAS DE NOEL</p>	<p>Vendredi 20 Décembre</p> <p>Pizza maison Poisson Riz/Epinard Yaourt bio</p>

Viande d'origine française local, légumes bio local et certains produits issus de l'agriculture biologique.

Qualité des menus en 2023

