







DECEMBRE 2023

LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Pâté de campagne Rôti de porc Haricots verts Yaourt	Macédoine de légumes Lasagne de légumes Yaourt à boire	Salade de choux-fleur Poisson pané Riz pilaf Crème caramel	Salade d'endives aux noix Steak haché Purée de carottes Fromage /Fruit
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Soupe paysanne Jambon blanc Purée Petit suisse aux fruits	Rillettes de canard Escalope de volaille à la crème Légumes vapeur Clémentine	Salade à la burrata Tarte au fromage Compote	Bouillon aux vermicelles Bœuf bouguignon et ses légumes kiri
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Célerie rémoulade Saucisses aux lentilles Kiwi	Menu des CM1/CM2 Soupe de potiron/crème Pâtes au saumon Fondant au chocolat	Terrine de volaille Filet mignon de veau en croûte sauce morilles Gratin dauphinois Ecrin chocolat noisette	Crème de courgettes Raviolis au fromage Fruit

Menu Végétarien
BIO
MAISON

Liste des allergenes	
CRUSTACE	
GLUTEN	
LAIT	
MOLLUSQUES	
ŒUF	
SOJA	
FRUITS A COQUE	