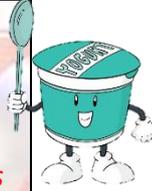


# MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2023



<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Jeudi 7</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>Vendredi 8</b>
 <p>Potage à la tomate Spaghettis bolo + gruyère Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage Blanquette de volaille, sauce blanche aux carottes, Riz Paris Brest</p>	<p>Potage choux-fleur Pommes de terre vapeur Meunière de colin Sauce citronnée Yaourt aromatisé</p>	 <p>Macédoine de légumes Semoule Légumes couscous Boulettes d'agneau Fruit de saison</p>
<b>Lundi 11</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>Mardi 12</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
 <p>Crêpe au fromage Tartiflette végétale Salade Timbale de glace</p>	<p>Potage aux légumes Raviolis Salade Eclair au chocolat</p>	<p>Feuilleté à la bolognaise Pâtes carbonara Flan au caramel</p>	 <p>Potage potiron Frites Steak haché Fruit de saison</p>
<b>Lundi 18</b> <i>Menu bio</i>	<b>Mardi 19</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>Jeudi 21</b> <i>Repas de Noël</i>	<b>Vendredi 22</b> <i>Repas US</i>
 <p>Potage à la courgette bio Boulettes de bœuf bio Riz bio, sauce cuisinée Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Betteraves rouges Roosties, nuggets de blé, sauce cuisinée aux petits légumes Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'asperges Carbonade flamande Pommes dauphine Haricots verts Bûche de Noël + Surprise du père noël</p>	 <p>Hamburger Chips Ketchup Coca Cookies Fruit de saison</p>

Joyeuses  
Fêtes