

















































Menu du Mois de Décembre 2024

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Feuilleté fromage Rougail saucisse Riz basmati   Fruit  	Salade de pâtes   Aiguillettes de poisson Purée de patate douce   Ile flottante	Crêpe tomate/mozza Coucous végétarien Semoule   Fromage blanc  	Potage de tomate Poulet rôti Petits pois   Crème vanille  
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Betteraves râpées   Flan de carotte   Boulgour   Petits suisses	Salade verte Tartiflette Compote  	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon Fromage   , Fruit  	Salade piémontaise Rôti de porc Haricots verts   Banane  
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Carottes râpées   Cordon bleu Pâtes   Yaourt aux fruits  	Taboulé   Jambon fumé Gratin de chou fleur   Glace  	Salade de lentilles   Croq' tomate/mozza Salade verte Liégeois chocolat  	<p style="text-align: center;"><u>Repas de Noël !</u></p>
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

Bon Appétit et Joyeuses fêtes de fin d'année !