

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2021

Semaine du 1er au 3 décembre 2021

Mercredi 1^{er} décembre

- Soupe de pois cassés
- Rôti de bœuf sauce chasseur**
Petit pois
- Petit fromage frais aux fruits
- Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)

Jeudi 2 décembre

*** Les pas pareille ***

- Choux rouges vinaigrette à l'échalote
- Sauté de dinde sauce au thym
- Haricots verts**
Camembert

- Cake au chocolat, courge et noisette

Vendredi 3 décembre

- Carottes râpées vinaigrette moutarde**
Pommes de terre au fromage à tartiflette
- Yaourt nature sucré
- Fruit au choix



Semaine du 6 au 10 décembre 2021

Lundi 6 décembre

- Emincé de chou blanc et raisins secs
Merguez
- Légumes couscous et semoule
- Petit fromage frais sucré
- Fruit au choix**

Mardi 7 décembre

- Salade de pâtes mimolette
- Sauté de bœuf façon stroganoff**
Haricots beurre
- Montcadi croûte noire
- Lacté saveur vanille nappé caramel

Mercredi 8 décembre

- Salade de betteraves**
Omelette nature
- Frites
- Carré
- Fruit au choix

Jeudi 9 décembre

- Potages de légumes
- Filet de colin d'Alaska sauce huile d'olive citron
- Purée Dubarry**
Yaourt aromatisé
- Tarte au flan

Vendredi 10 décembre

- Céleri rémoulade
- Echine demi-sel à la dijonnaise et moutarde
- Lentilles
- Vache qui rit**
Compote tous fruits
- Allégées en sucre



Menu végétarien

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Lundi 13 décembre

- Choux chinois
- Vinaigrette d'agrumes à la cannelle
- Nugget's de blé**
Coquillettes
- Fromage blanc nature
- Abricots au sirop léger

Mardi 14 décembre

- Crêpe au fromage
- Sauté de porc façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomates)**
Carottes
- Camembert
- Fruit au choix

Mercredi 15 décembre

- Choux rouges
- Vinaigrette moutarde
- Emincé de bœuf**
Jardinière de légumes
- Edam
- Riz au lait

Jeudi 16 décembre

« REPAS DE NOËL »

Vendredi 17 décembre

- Œufs durs sauce cocktail
- Sauté de thon sauce armoricaine
- Semoule**
Montcadi croûte noire
- Fruit au choix



Plat du chef



Issu de l'agriculture biologique

