

MENU DE DECEMBRE

				VENDREDI 1
				Velouté de lentilles corail Tarte fine de carottes cumin Compote
LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade verte Saucisse Lentilles Ananas au caramel	Rillettes de thon au fromage frais Poissons Poelee de légumes Flamby	Avocat au surimi Cuisse de poulet Potatoes Compote	Carottes rapées Risotto Yaourt Bio	Betteraves Emincé de dinde Semoule Fruit
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Soupe vermicelles Brandade de morue Yaourt	Friand fromage Sauté de dinde Purée de potimarron Fruits	Salade endives emmental Moussaka maison Fromage	Potage de légumes Lasagnes aux légumes Pomme bio	Salade de betteraves Cuisse de poulet Poêllée de légumes Ananas
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Velouté de courgettes Filet de poisson sauce citron Riz Fromage blanc	Carottes rapées Steak haché Haricot blanc Compote	Salade verte croutons Quiche Fruits	Salade de brocolis Gratin de légumes Yaourt BIO	Trio d'entrée Volaille Braisée Délice du Potager Gourmandise de Noel

Légende :

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| fruits et légumes crus | féculents |
| fruits et légumes cuits | produits laitiers |
| viandes, poissons, œufs | repas sans viande |

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la compositions des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respectée.

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes Française : GAT

Fruits et légumes : les potagers du midi

REPAS DE NOEL



