

MENU

DU : LUNDI 11 DECEMBRE AU VENDREDI 15 DECEMBRE 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
Lundi 11 Décembre		Saucisse sèche ou Mousse de canard Filet de merlu sauce Béarnaise Printanière de légumes Tome de vache (local) Orange Bio ou Pomme (local)	Gouter	Salade Normande Gigot d'agneau (local) Blé Roitelet Ananas chantilly
Mardi 12 Décembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Concombre /œuf dur (local) ou Céleri (local) rémoulade Veau (local) Marengo Riz Yaourt aromatisé Biscuit	Gouter	Salade Piémontaise Manchon de canard confit Haricots verts Edam Compote de pomme (local)
Mercredi 13 Décembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Tomate Antiboise ou Carottes (local) râpées Moules à la crème Frites Lingot du causse (local) Clémentine Bio	Gouter	Chou –rouge (local) à la vinaigrette Steack haché (local) Carottes (local) sautées Petit suisse au chocolat
Jeudi 14 Décembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Macédoine de légumes ou Betteraves Haut de cuisse de poulet mariné Flageolets Emmental Beignet fourré		Bouillon de légumes au vermicelle Poisson à la Bordelaise Frites Saint moret Banane Bio
Vendredi 15 Décembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Salade verte (local) à l'emmental et croutons ou Salade des Alsaciens Omelette Cantalienne Purée de butternut (local) Entremets variés		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

LA PROVISSEURE

A. BEDES

LA GESTIONNAIRE

S. EYCHENNE

Sandrine EYCHENNE