


MOIS DE DECEMBRE 2022

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Sucrine	Macédoine	Carottes râpées	Soupe de légumes	Salami
Feuilletée d'épinards ricotta boulgour quinoa	Cordon bleu Purée de pdt Caillade	Chipolatas (produit local) Petits pois	Boulettes de bœufs Haricots verts	Pavé poisson sauces tomates Riz
Fromage blanc	Fruit de saison	Petit suisses fruit	Camembert	Cantal
Fruit de saison		Compote	Crème dessert	Fruit de saison

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
				
Salade de lentilles aux oignons	Salade de cœur de palmier	Terrine chèvre tomate	MENU DE NOEL Terrine aux deux saumons	Mousse de canard Brandade de morue
Tarte du soleil	Sauté de porc moutarde à l'ancienne (produit local) Frites	Boulettes d'agneau Brocolis	Filet mignons de porc sauce champignons (produit local) Haricots vert Châtaignes	St Paulin Fruits de saison
Yaourt nature	Carré frais	Yaourt fruit	Cabécou (produit local)	
Fruit de saison	Salade de fruits	Clafoutis pommes maison	Entremet vanille praliné pain d'épices SURPRISE DU CHEFFE	

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade blé quinoa	Salade d'haricots verts	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne	Endives au bleu
Tartes aux poireaux	Quenelles de volailles Pâtes	Saucisses (produit local) Carottes vichy	Boulettes de bœufs Salsifis	Poisson merlu sauce armoricaine Riz
Fromage blanc	Emmental	Yaourt nature	Cabécou (produit local)	
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Crème dessert	Salade de fruits