

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2023

	Du 4 au 8 Décembre	Du 11 au 15 décembre	Du 18 au 22 Décembre
Lundi	<p>Coleslaw Hachis Parmentier* Salade verte Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Taboulé Cordon bleu Salsifis à la crème Crème vanille</p>	<p>Salade PDT et thon Sauté de volaille au curry Rösti de légumes Crème au chocolat</p>
Mardi	<p>Potage de légumes Blanquette de volaille Riz Fromage Clémentine</p>	<p>Velouté de choux fleur Jambon fumé Mogettes Label Rouge Fromage Kiwi (*4)</p>	<p>Macédoine Tartiflette Salade Salade de fruits frais</p>
Mercredi	<p>Salade PDT/Cervelas Steack haché* Haricots verts Tarte aux pommes</p>	<p>Crudités Lasagnes* Salade Yaourt</p>	<p>Carottes râpées Croque-monsieur Salade Fruit</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées Poisson du marché Purée de brocolis Fromage Salade de fruits frais</p>	<p>Rillettes du Mans Poisson du marché Julienne de légumes Compote</p>	<p>Rosette de Lyon Filet meunière Epinards à la crème Fromage blanc fermier et confiture de fraises (*1)</p>
Vendredi	<p><i>Menu végétarien</i> Salade blé/tomates/fro Œuf béchamel Pâtes (*2) et salade Eclair au chocolat</p>	<p>Betterave et pomme Chipolata(*3) Purée de PDT Fromage Donuts</p>	<p><i>Menu de Noël</i> Mousse de canard Sauté de porc (*3) et pruneaux Pommes noisette Fromage blanc Gâteau de Noël</p>
	<p>(*1) Ferme de la Rochette (*2) La plume au vent * Viande bovine française</p>	<p>(*3) Tradition de Vendée (*4) Vergers Chaillot</p>	