


Mois de DECEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				choux fleurs vinaigrette tartillette salade clementine
4	5	6	repas végétarien 7	8
radis et beurre wings de poulet ébly à la tomate tomme blanche abricot au sirop	salade de riz navarin d'agneau salsifis leerdamer pomme bio	salade aux noix joue de porc confite lentilles fromage blanc bio sucré	velouté au butternut crispidor au fromage haricots verts chanteneige kiwi	endives aux pommes pâtes au saumon île gourmande
repas végétarien 11	12	13	14	15
macédoine de legumes omelette carottes cantal banane	choux rouge sauté de bœuf aux oignons semoule le petit moulé compote pomme fraise	crêpe aux fromages poisson meunière ratatouille fromage raisin	salade aux graines de sesame boudin blanc pomme de terre rôtie petit suisse	carottes râpées poisson au chorizo riz crème dessert
18	19	20	21	22
taboulé pauviette de veau brocolis chèvre orange	salade aux croutons cordon bleu épinards bio à la crème yaourt sucré	REPAS DE NOEL	betterave chipolatas pois cassés kiri poire	REPAS DE NOEL
	GOÛTER DE NOËL			

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steack haché et la viande hachée
Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France
Poulet fermier
 Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir
 En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH