

Menu du Mois de DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 asperges quiche au fromage salade poire bio	2 choux blanc sauté de bœuf aux oignons semoule cantal compote pomme fraise	3 terrine de campagne cornichon poisson meunière ratatouille fromage banane	4 mini tresse aux fromages saucisse de francfort carottes fromage blanc bio sucré	5 macédoine de légumes poisson au chorizo riz camembert clementine
8 radis et beurre wings de poulet ébly à la tomate rondelé abricot au sirop	9 salade d'automne navarin d'agneau pomme vapeur leerdamer pomme bio	10 celeri remoulade joue de porc confite lentilles petit suisse	11 soupe de vermicelle boulette de soja à la tomate haricots verts chanteneige ananas	12 endives aux pommes pâtes au saumon île gourmande
15 taboulé maison paupiette de veau brocolis tomme noire orange	16 carottes râpées tartiflette salade yaourt sucré	17 REPAS DE NOEL	18 betterave chipolatas pois cassés vache qui rit kiwi	19 REPAS DE NOEL
	GOÜTER DE NOEL			

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak 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