

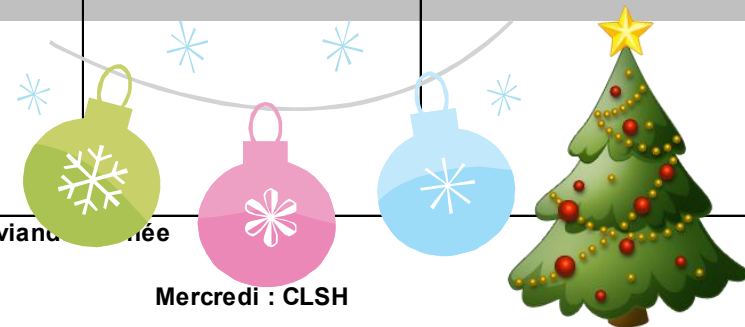
Menu du Mois de DECEMBRE 2025

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