

le menu de la



de décembre

**Du 5 au 9
Décembre**

**Du 12 au 16
Décembre**

**Du 19 au 23
Décembre**

**Du 26 au 30
Décembre**

LUNDI

Goulash hongroise
Carottes persillées
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

Carottes râpées
Gratin de crozet à
l'emmental
Fromage blanc aux
fruits

Godiveaux de volaille
Chaudron de lentilles
Cantal
Fruit de saison

Rôti de dinde au jus
Pâtes boufadoues bio
Tomme blanche
Fruit de saison

MARDI

Salade de mâche
Filet de colin à l'oseille
Riz pilaf
Yaourt nature

Blanquette de veau
Pâtes bio capessunes
Goudoulet de vache
Salade de fruits frais

Salade verte et maïs
Gratin dauphinois
Camembert
Compote à la pomme

Salade de pommes de terre
Chou farci à la sauce
tomate
Petit suisse nature
Compote de pomme-coing

MERCREDI

Rôti de porc au jus
Haricots beurre
Emmental
Fruit de saison

Quiche au fromage
Escalope de poulet au
jus
Petits pois à la française
Fruit de saison

Filet de colin au beurre blanc
Chou romanesco
Brie
Tarte aux poires bourdaloue

Œufs mimosa
Spaghettis provençal
Tomme de montagne
Fruit de saison

JEUDI

Tortillas
Épinards béchamel
Croc'lait bio
Tarte au chocolat

Betteraves lanières
Filet de colin bordelaise
Pommes de terre grenailles
Petit suisse nature

Boule de bœuf sauce tomate
Haricots verts
Emmental
Salade de fruits frais

Jambonnette (porc)
Dos de cabillaud au
court-bouillon
Purée de potiron
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Cuisse de poulet rôtie
Pommes de terre au
four
Tomme de chèvre
Fruit de saison

Repas de Noël
Rôti de veau aux
morilles
Fagots de carottes
Pommes dauphines
Fromage de fêtes
Bûchette au chocolat
Clémentine

Repas de Noël

Boudin blanc sce
périgourdine
Fagots de haricots
Rösti
Fromage de fêtes
Bûchette de Noël
Clémentine

Salade verte et dès
d'emmental
Saucisse rôtie (porc)
Gratin de choux-fleurs
Crème dessert au
chocolat

