

MENU DE DECEMBRE 2024 (Sous réserve de modification)

Produit à l'honneur : LES AGRUMES







































SOz	
SULFITES	14

SEMAINE	du 02/12 au 06/12/2024	<u>du 09/12 au 13/12/2024</u>	du 16/12 au 20/12/2024	JOYEUX NOÊL
LUNDI	Rillettes et cornichons Oeuf dur à la béchamel (1,3) Épinards Compote (1,3,7)	Pizza (1) Paupiette de veau en sauce CSP Haricots verts Fromage Fruit de saison	Taboulé à la semoule Beignet de calamars sauce tartare au citron (1,4,10) Haricots verts à l'ail Yaourt	
MARDI	PSP Betteraves vinaigrette (11,14) CSPPoisson du jour en sauce (1,4,7) Semoule (1) Fromage Orange	VEGETARIEN Salade d'endives aux pommes vinaigrette miel/orange Omelette fraîche sauce tomate (3) Blé (1) Compote	Carottes et céleris au pamplemousse Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Fromage Fruit	
JEUDI	Macédoine en mayonnaise (Simone VEIL) Crêpe jambon-fromage (Service minimum) Raviolis gratinés Compote (SV) ou Orange (SM) Biscuit	Potage Potiron Poisson du jour sauce agrumes (4) Riz créole Brownies maison (1,3,7,13)	VEGETARIEN Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Pâtes au gruyère Compote	
VENDREDI	VEGETARIEN Carottes râpées au citron Poêlée de légumes et riz de Camargue Fromage blanc (7)	Radis beurre Escalopes de poulet au citron Pâtes Fromage Clémentine	MENU DE NOËL Mousson de canard Sauté de Chapon en sauce Pommes Duchesses Bûche de Noël Pochette surprise	

*Filière pêche de la Rochelle **Préparé avec du lait entier fermier BBC t : Trace















Fruit français Viande de France Label Rouge Produit local Agriculture biologique







Fait maison











