



## MENUS – DÉCEMBRE 2023

- Vendredi 01 Pâté de campagne – dos de colin sauce niçoise – riz créole bio – fruit de saison
- Lundi 04 Carottes râpées à l’emmental – rôti de bœuf – boulgour à la tomate – fruit de saison
- Mardi 05 Potage de légumes bio – omelette bio aux pommes de terre – salade – banane caramélisée à la cannelle
- Jeudi 07 Betteraves bio – petit salé – lentilles vertes bio aux lardons – crème dessert au praliné
- Vendredi 08 Saucisson à l’ail – pâtes au saumon sauce Normande – fruit de saison
- Lundi 11 Potage au potiron – steak haché grillé bio – coquillettes bio au beurre – compote de pommes bio
- Mardi 12 Haricots verts en salade – blanquette de veau à l’ancienne – duo de carottes et champignons – yaourt aux fruits
- Jeudi 14 Taboulé aux raisins – crêpe fromagère maison – pudding
- Vendredi 15 Carotte râpée en vinaigrette bio – brandade de poisson maison bio – fruit de saison
- Lundi 18 Betteraves en vinaigrette balsamique – hachis parmentier de bœuf – liégeois chocolat bio
- Mardi 19 Crème à la Florentine bio – hamburger veggie – frites – fruit de saison
- Jeudi 21 Mousse de foie sur toast et salade – rôti de bœuf sauce champignons – duo de pomme de terre Duchesse et haricots verts – sapin aux 2 chocolats
- Vendredi 22 Potage de légumes bio – dos de colin grillé – écrasé de potiron – fruit de saison

**Sous réserve de modification suivant approvisionnement.**

*Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET*