



MENU DECEMBRE 2024

Lundi 2 décembre	Asperges Emincé de dinde piccattas Riz BIO Local Pote Bio au kiwi	Jeudi 12 décembre	Pizza Royale Poulet « Aldabia » Frites Petits Nova aux fruits
Mardi 3 décembre	Bouillon vermicelle Croustillant au poulet Haricots verts Bio Fromage blanc sucré	Vendredi 13 décembre	Velouté de potimarron Steak de veau Gratin de courgettes Fondant chocolat
Mercredi 4 décembre	Sardine Palette à la diable (porc) Pommes de terre persillées Fromage - Yaourt	Lundi 16 décembre	Betteraves Bio Wings de poulet Duo de haricots Yaourt aux fruits
Jeudi 5 décembre Végétarien	Friand au fromage Lasagnes de légumes Salade verte Mousse liégeoise chocolat	Mardi 17 décembre	Salade verte et dés d'emmental Tartiflette Compote - Biscuit
Vendredi 6 décembre	Concombre et féta Fish'n chip Gratin de pomme de terre Paris - Brest	Mercredi 18 décembre	Taboulé Gratin de coquillettes Bio « Euskal Pastak » (Brocolis, mozzarella, cheddar) Yaourt
Lundi 9 décembre Végétarien	Betteraves BIO Tortillas Penne Bio « Euskal Pastak » Fromage - Clémentine	Jeudi 19 décembre	Repas de Noël 
Mardi 10 décembre	Œuf Bio mayonnaise Cordon bleu Brocolis Bio Persillés Yaourt sucré	Vendredi 20 décembre	Asperges Chipolatas « Ferme Les Acacias » Lentilles Bio Crème aux œufs maison
Mercredi 11 décembre	Bouillon vermicelle Colin meunière Petit-pois/carottes Yaourt		

Produits locaux - Viande communauté européenne - Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ce menu

