

Menus du 4/12 au 15/12/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8/ 12	<p>Macédoine de légumes Verrine betterave au chèvre Potage</p> <p>Poulet rôti Riz cantonais VG</p> <p>Lentilles vertes Flageolets</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Croque tomate mozzarella Pomme de terre au thon</p> <p>Boudin blanc Rôti de porc</p> <p>Pomme cuite Purée de courge Butternut</p> <p>Crème dessert Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Mâche aux croûtons Potage</p> <p>Blanquette de veau Galette emmental pois chiches</p> <p>Brocolis ail fines herbes Champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier Tarte chocolat coco</p>	<p>Salade vendéenne au chou Carottes râpées à l'orange</p> <p>Filet de lieu pané Cordon bleu</p> <p>Pâtes Fondue de poireau</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble pommes bananes Fruits au sirop</p>
Du 11 au 15/ 12	<p>Frisée au saumon Pamplemousse Potage</p> <p>Hachis Parmentier Hachis aux légumes VG</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote parfums divers Abricots chantilly</p>	<p>Crevettes Maquereaux moutarde Toast beurre de sardine</p> <p>Sauté de porc à la moutarde Œufs durs</p> <p>Épinards Fondue de poireaux</p> <p>Riz au lait Milkshake à la fraise</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de mâche aux lardons Chou rouge feta maïs Potage</p> <p>Sauté d'agneau Tajine pois chiches abricots</p> <p>Salsifis persillés Choux fleurs gratinés</p> <p>Fromage Crème anglaise</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Macédoine mayonnaise Asperges mayonnaise</p> <p>Gratin de la mer aux légumes Filet de poisson frais</p> <p>Quinoa / boulgour Semoule</p> <p>Fromage Œufs au lait</p> <p>Fruits de saison</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE
fruits frais présentés à tous les repas

menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements
La Gestionnaire

N. BRUNET



La Principale

A. PARAİK

