


Menus du mois de Décembre 2024

 = repas végétarien

L U N	02 Salade d'endive vinaigrette, Poulet basquaise, Riz blanc Bio,  Yaourt aux fruits.	09 Paëlla au riz Bio,  Chavroux, Pomme.	16 Omelette de pommes de terre,  Salade mixte (laitue, iceberg), Samos, Petit pot de glace.
M A R D I	03  Pané de blé et fromage, Haricots plats au beurre Bio,  Camembert, Banane.	10 Jambon cru, Mijoté de dinde au curry, Jardinière de légumes, Kiri, Clémentine.	17 Betterave vinaigrette, Filet de poulet, Gratin de courgettes, Mousse au chocolat.
M E R C R E D I	04 Petite salade iceberg, Croque-monsieur maison,  Cocktail de fruits et biscuit.	11 Salade de chou rouge, Spaghetti Bio,  Sauce bolognaise, Parmesan râpé, Compote de pomme Bio. 	18 Cassoulet junior maison,  Boursin aux fines herbes, Kiwi Bio. 
J E U D I	05 Sauté de veau à la provençale, Tortis Bio,  Emmental râpé, Moelleux au butternut, noix et cannelle maison. 	12  Chili végétarien (haricots rouges, poivrons, petits pois, tomate, maïs et carottes) Riz thaï Bio,  Kiri, Salade de fruits maison. 	19 Repas de Noël Mousson de canard sur pain d'épices, Sauté de veau à l'orange et au miel, Pommes Dauphine, Bûche maison au nutella,  Papillotes et clémentine.
V E N D R E D I	06 Salade d'avocat, Poissonnette panée, Carottes à la crème, Fromage blanc Bio au sucre. 	13 Pois chiches vinaigrette, Nuggets de poisson, Salsifis à la persillade, Petit gervais aux fruits.	20 Pizza au fromage, Poisson blanc vapeur, Fondue de poireaux à la crème, Poire.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)