



## DÉCEMBRE 2023 MENUS



### Vendredi 1er

Salade de pois chiche  
Ratatouille  
**Riz BIO**  
Tomme grise  
Pomme

RESTAURATION

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Pomelos Jambon grillé <b>Lentilles BIO</b> au curry Gouda Compote	Salade de tomates Sauté de dinde Flageolets <b>Camembert BIO</b> Raisin	Radis beurre Cuisse de canard confit Céréales gourmandes Saint Paulin Salade de fruits	<b>Orange BIO</b> Œufs durs Taboulé aux herbes Emmental Yaourt aux fruits	Soupe aux vermicelles Hoki pané Garniture de légumes <b>Fromage blanc BIO</b> Clémentine
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Céleri rémoulade Emincés de poulet <b>Spaghetti BIO</b> Bûche du Pilât <b>Poire BIO</b>	Friand Sauté d'agneau Petits pois/ carottes <b>Camembert BIO</b> Banane	Poireaux vinaigrette Pizza fromage Salade verte Compote Gaufre	Carottes râpées Cordon bleu Haricots blancs Buchette de chèvre Pomme	Soja/ Orange Filet de colin <b>Riz BIO</b> Tomme noire Raisin
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de maïs Ravioli <b>Yaourt BIO</b> Pomme	Rillettes de la mer/ Mache Aiguillettes de poulet Pommes noisette Haricots verts Fromage/ Clémentine Buche au chocolat	<b>Orange BIO</b> Steak haché Lentilles <b>Fromage blanc BIO</b> Biscuit	Concombres Chili végétarien <b>Riz BIO</b> Mimolette Fruit de saison	Salade verte Cabillaud Blé Emmental Compote
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
FERIE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain issu de farine BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.