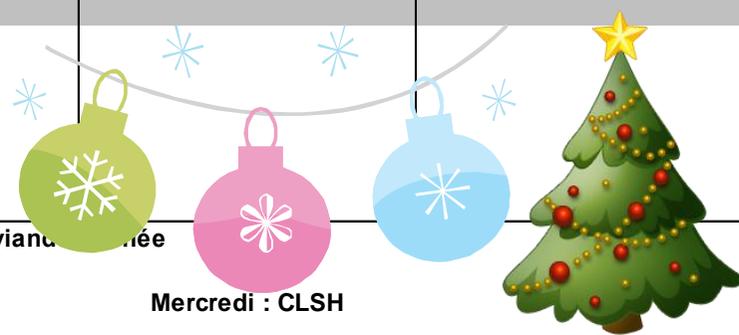


Mois de DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
repas végétarien 2	3	4	5	6
asperges quiche au fromage salade poire bio	choux blanc sauté de bœuf aux oignons semoule cantal compote pomme fraise	terrines de campagne cornichon poisson meunière ratatouille fromage banane	salade d'automne boudin blanc pommes de terre rôties petit suisse	macédoine de légumes poisson au chorizo riz camembert clementine
9	10	11	repas végétarien 12	13
radis et beurre wings de poulet ébly à la tomate rondelé abricot au sirop	salade de riz navarin d'agneau salsifis leerdamer pommes bio	salade aux noix joue de porc confite lentilles fromage blanc bio sucré	soupe de vermicelle boulette de soja à la tomate haricots verts chanteneige ananas	endives aux fromages pâtes au saumon île gourmande
16	17	18	19	20
taboulé maison paupiette de veau brocolis tomme noire orange	carottes râpées tartiflette salade yaourt sucré	REPAS DE NOEL	betterave chipolatas pois cassés vache qui rit kiwi	REPAS DE NOEL
	GOÛTER DE NOEL			

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée
 Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France
 Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir
 En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.



Mercredi : CLSH