

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2021 (PRÉVISIONS)



		MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
		Salade d'haricots verts BIO ★ Steak haché Purée de carottes Yaourt	Salade croûtons/lardons ★ Filet de colin (lieu) Sauce safranée Choux fleur Fromage/Biscuit	<u>Végétarien :</u> ★ Feuilleté au fromage ★ Rösti de légumes 🏠 Boulgour à la tomate Fruit BIO
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
🏠 Salade César ★ Poisson blanc sauce bordelaise (MSG) Carottes parisiennes Fruits	🏠 Cassoulet Toulousain Fromage Compote BIO	Maquereaux ★ Raviolis au saumon Sauce tomate Salade verte Fromage/Fruits	🏠 Soupe de légumes 🏠 Sauté de porc au cidre ★ Poêlée de légumes automnale Yaourt BIO	Salade d'endives/Emmental 🏠 Pâtes aux épinards à la crème BIO Compote
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
🏠 Carottes à ma façon VF Escalopes de dinde Riz Liégeois vanille ou chocolat	<u>Végétarien :</u> 🏠 Œuf mayonnaise 🏠 Lasagnes aux légumes Salades vertes Fromage Fruits	Kébab/galette mexicaine Frites Glace	<u>Repas de Noël :</u> Mini tresse aux crevettes et aux Saint Jacques 🏠 VF Sauté de chapon du Gers à la crème Pommes dauphines Bûche vanille ou chocolat	Rosette ★ Fish and chips ★ Purée de potiron Fromage Fruits BIO



Tous nos repas sont composés à partir de :

Fruits et/ou légumes

Pain, aliments céréaliers, pommes-de-terre, légumes secs

Viande/poisson/produits de la pêche

Matière grasse ajoutée/Produit laitier/Produits sucrés

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

Légende :

VF : viande fraîche

★ : produit surgelé

🏠 : fait maison