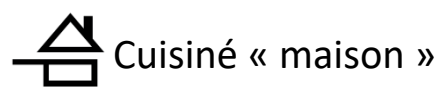
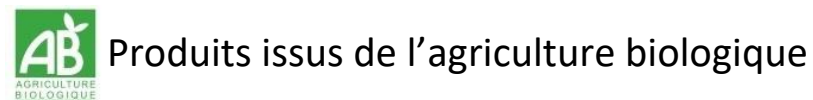


Menu du mois de Décembre 2022 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Cuisinés au sel de Guérande . Viande bovine origine france



Ces menus sont composés de produits :

Bio = 87 %

(Dont 27 % de produits Bio Locaux)

LUNDI 05 Poichichade x x x Pilon de poulet épicé x x x Haricot/pdt x x Fromage x x Salade de fruit x x pain x	MARDI 06 Saucisson+ beurre x Escalope de dinde panée x Coquillettes sauce tomate x x Fromage x Fruit de saison x x pain x	MERCREDI 07 Salade verte x x x Omelette À la pomme de terre x x Yaourt x pain x	JEUDI 08 Soupe de courge x x x Lasagne de bœufs x x Fromage x Fruit de saison x x pain x	VENDREDI 09 Carotte râpée x x x Magret de canard x x Patate douce/pdt x x x Yaourt x pain x
LUNDI 12 Salade de saumon fumé Roti de boeuf x x x Petit pois/ carotte x Fromage x Fruit de saison x x Pain x	MARDI 13 Salade + d'haricot rouge x Galette végétales sce tomate x x Petit épeautre x x x Fromage x Sapin de Noël x pain x	MERCREDI 14 Soupe de courge au marron x x Sauté de poulet au x x Champignon/pdt x x x Fromage x Gâteau au caramel pain x	JEUDI 15 Mousse de canard x Moelleux de dinde farcie Etoiles de Noël pdt Buche de Noël x x x MENU DE NOEL pain x	VENDREDI 16 Salade verte a x x Feuilletée au saumon x x Riz x x x Buche de Noël chocolat glacée pain x
LUNDI pain	MARDI pain	MERCREDI pain	JEUDI pain	VENDREDI pain
LUNDI pain	MARDI pain	MERCREDI pain	JEUDI pain	VENDREDI pain
LUNDI pain	MARDI Pain	MERCREDI Pain	JEUDI Pain	VENDREDI Pain