




















## Menus du 4 au 15 décembre 2023

Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
<p>Perles de pâtes Vinaigrette</p> <p>Blanc de poulet aiguillette Sauce au curry</p> <p>Carottes </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Betteraves Bio  Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Égréné végétal de fèves et pois Bio  Sauce italienne</p> <p>Suisse fruité</p>	<p>Gratin aux allumettes de porc, façon tartiflette </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Compote fraîche pomme Bio ananas  </p>	<p>Poisson pané 10%filet  Citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Tarte aux poires du chef </p>
Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
<p>Mélange de chou et carottes Bio  - Mayonnaise</p> <p>Sauté de porc  Sauce dijonnaise</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rôti de bœuf  Sauce échalote</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Poire</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Gratin de coquillettes Bio  Camembert et thym</p> <p>Compote fraîche pomme Bio au spéculos  </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Beignets de calamars à la romaine-sauce façon tartare</p> <p>Haricots verts Bio  persillés</p> <p>Yaourt nature sucré régional </p>



**Légendes:**  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements

*Bon appétit !*