



DECEMBRE 2023

sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève



2,b

lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023			jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Pomelos   Farfalles Petits pois Tomate Crème fromagère Crème dessert vanille	 Taboulé Nuggets de poulet *(Nuggets de blé)  Brocolis sautés Kiwi			 Salade de perle  Sauté de bœuf sauce charcutière *(Omelette)  Poêlée de carottes Clémentines	 Chou rouge vinaigrette  Dos de colin sauce ciboulette  Mélange de 5 céréales  Quatre/Quart aux Pépites de chocolat
lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023			jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
 Céleri rémoulade  Rôti de porc aux herbes *(Samoussa de légumes)  Flageolets cuisinés Poire	Crêpe au fromage Omelette aux oignons Purée de légumes  Tomme grise 	 Surimi  Lasagne Bolognaise *(Lasagne de poisson) Salade verte Fromage blanc vanille	 Salade de lentilles tomates oignons Normandin de veau *(Pavé végétal)  Haricots verts à l'ail Compote pomme/poire		
lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023		
 Salade de riz  Sse de Toulouse *(Omelette)  Salsifis à la tomate Poire	 Endives aux croûtons Loubia Marocaine  Semoule parfumé Yaourt aromatisé 	 Chou blanc au curry   Sauté de bœuf aux olives de soja  *(Boule) Boulgour Edam	<div style="border: 2px dashed red; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">REPAS DE NOEL</p> <p style="text-align: center;">Pâté en croûte</p> <p style="text-align: center;">Mijoté de Volaille sauce aux marrons *(Aiguillette de saumon)</p> <p style="text-align: center;">Pomme Pin et légumes du soleil</p> <p style="text-align: center;"> Bûche au chocolat</p> </div>		

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

