

Semaine 49	Lundi 02/12/24	Mardi 03/12/24	Mercredi 04/12/24	Jeudi 05/12/24	Vendredi 06/12/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Velouté de légumes Poisson pané Petits pois - carottes Edam Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Tomme et lardons* Yaourt aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc* Purée de pdt Emmental Banane	Velouté crémeux butternut Couscous végétarien Légumes confits Gouda Gâteau maison	Quiche lorraine* Bœuf provençale Carottes et navets braisés Fromage blanc Fruit de saison
Semaine 50	Lundi 09/12/24	Mardi 10/12/24	Mercredi 11/12/24	Jeudi 12/12/24	Vendredi 13/12/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Salade de saison Gnocchis Légumes sautés Crème dessert Banane	Tarte feuilletée petits légumes Seiche à la rouille Riz Brie Fruit de saison	Houmous de légumes Sauté de volaille Pommes rissolées Fromage blanc/confiture Fruit de saison	Salade verte Chipolatas grillées* Gratin de légumes de saison Emmental Moelleux chocolat	Velouté crémeux de courge Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes Camembert Fruit de saison
Semaine 51	Lundi 16/12/24	Mardi 17/12/24	Mercredi 18/12/24	Jeudi 19/12/24	Vendredi 20/12/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Terrine de campagne* Sauté de volaille Gratin de butternut Yaourt Fruit de saison	Velouté de saison Rougail saucisse* Riz Fromage Compote	Œuf mimosa Moules au curry Purée de pommes de terre Camembert Fruit de saison	Salade de saison Chili sin carne sauce tomate Yaourt Brownies chocolat	Pizza au jambon fromage* Parmentier de bœuf Aux petits légumes Clémentine
Semaine 52					
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert			VACANCES DE NOEL		
Semaine 01					
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert			VACANCES DE NOEL		

Légende :

-* Plat à base de porc

- Menus 100% BIO - L'essentiel est « fait maison » à partir de produits BIO, frais et de saison - 1 menu végétarien / semaine
- Les menus peuvent être modifiés en fonction de la production de la serre municipale et de la saisonnalité des produits
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même • Les viandes sont BIO et d'origine FRANCE