

# MENUS DÉCEMBRE 2023



			<b>Vendredi 1<sup>er</sup> décembre</b>
			Radis beurre Cervelas Orloff Pommes de terre grenailles fleur de sel Yaourt fermier
<b>Lundi 04 décembre</b>	<b>Mardi 05 décembre</b>	<b>Jeudi 07 décembre (végétarien)</b>	<b>Vendredi 08 décembre</b>
Macédoine de légumes Sot-l'y-laisse de volaille à la moutarde à l'ancienne Spätzles Fromage / Fruit	Salade de mâche aux croutons Boudin blanc aux pommes Petit suisse sucré	Céleri rémoulade Lasagnes bolognaises aux lentilles Entremet au caramel beurre salé	Potage de légumes Egelfin sauce tandoori Epinards Tarte aux myrtilles
<b>Lundi 11 décembre (végétarien)</b>	<b>Mardi 12 décembre</b>	<b>Jeudi 14 décembre</b>	<b>Vendredi 15 décembre</b>
Œufs durs mayonnaise Curry de pois chiches et chou kale Gratin de carottes Eclair au chocolat	Toast de camembert Marmite de poissons et fruits de mer à la dieppoise Semoule Glace	Velouté de chou-fleur au cumin Bouchée à la reine Salade verte Fromage / Fruit	Salade de betteraves Ravioli Liégeois à la vanille
<b>Lundi 18 décembre</b>	<b>Mardi 19 décembre (végétarien)</b>	<b>Jeudi 21 décembre</b>	<b>Vendredi 22 décembre</b>
Salade de pommes de terre et harengs fumés Omelette et salade verte Yaourt nature sucré	Soupe de courges butternut aux châtaignes Blésotto de petit épeautre aux petits pois, cèpes et parmesan Fromage / Fruit	Tartine de mousse de canard Merlu sauce citron et ciboulette Purée de potiron Brownie et crème anglaise	Cocktail de Noël Choux aux rillettes de saumon Sauté de dinde et pintade aux cranberries Pommes forestines Tiramisu au pain d'épice et sirop d'érable

