

MENUS DÉCEMBRE 2024



Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Jeudi 05 décembre (végétarien)	Vendredi 06 décembre
Velouté de chou-fleur au cumin Cervelas Orloff Pommes de terre grenailles à la fleur de sel Tarte aux myrtilles	Macédoine de légumes Sot-l'y-laisse de dinde à la moutarde à l'ancienne Spätzles Fromage / Fruit	Céleri rémoulade Lasagnes bolognaises au chanvre et lentilles Salade verte Entremet au caramel beurre salé	Radis beurre Cabillaud tandoori Épinards Yaourt fermier
Lundi 09 décembre	Mardi 10 décembre (végétarien)	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Potage de légumes Marmite de poissons et fruits de mer à la Dieppoise Semoule Glace	Œufs durs à la mayonnaise Curry de chou-fleur et pois chiches à l'Indienne Gratin de carottes Éclair au chocolat	Salade de mâche et croutons Boudin blanc aux pommes Petit Suisse	Salade de betteraves Ravioli Fromage / Fruit
Lundi 16 décembre (végétarien)	Mardi 17 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Soupe de courges butternut aux châtaignes Risotto de petit épeautre aux champignons et parmesan Fromage / Fruit	Salade de pommes de terre et hareng fumé Omelette Salade verte Yaourt nature sucré	Tartine de mousse de canard Merlu Purée de potiron Brownie et crème anglaise au sirop d'érable	Cocktail de Noël cola pomme cannelle Choux aux rillettes de saumon Sauté de chapon sauce aux morilles Pommes forestines Buchette glacée au chocolat et coulis aux fruits exotiques

