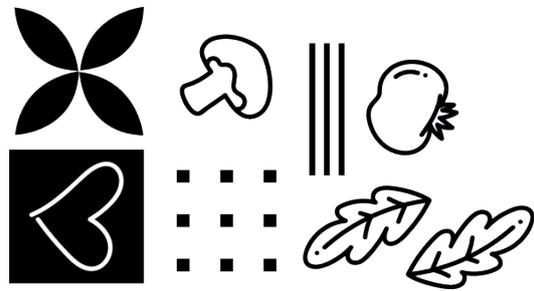


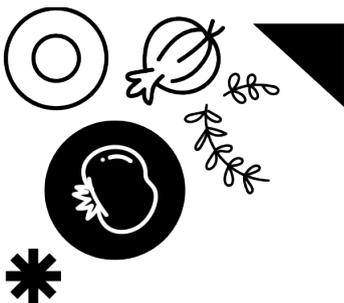
MENUS

DÉCEMBRE 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			Pizza fromages Maison Filet de poisson beurre persillé Carottes braisées Yaourt nature sucré (Neuvy/Loire) Pomme locale (La Charité) 01	Salade Endives Emmental Boulette de bœuf BBC sauce napolitaine Semoule complète BIO Flan nappé caramel 02
Crème Dubarry Gratin de pâtes BIO aux légumes Saint Nectaire AOP Poire BIO (ST Pierre le Moûtiers) 05	Pommes de terre à la niçoise Bœuf bourguignon local (Naturamognes) Haricots verts Comté BIO AOC Clémentine 06	Quiche lorraine Maison Blanc de poulet BBC à la moutarde Carottes vichy Coulommiers Crème dessert chocolat 07	Betteraves rouges – œuf Rôti de porc BIO sauce saveur ail et fines herbes Brocolis Petit suisse Gâteau basque 08	Carottes râpées Poisson au four sauce tomate Galettes de pommes de terre Reblochon AOP Pomme locale (La Charité) 09
Taboulé BIO Rosbif local (Naturamognes) Confit de Ratatouille Fromage vache BIO (Val d'Osseux) Compote pomme-fraise 12	Pâté de campagne IGP – cornichon Sauté de poisson Riz IGP de Camargue Chambrille Clémentine 13	Endives Blanquette de dinde BBC Pommes vapeur Chanteneige Chou vanille 14	Velouté légumes Œufs brouillés BBC Salade verte – maïs – croûtons Emmental Banane 15	Pâté en croûte de volaille à la châtaigne Dodine de poulet farci Pommes dauphine Brillat Savarin Père Noël glacé Père Noël en chocolat 16

Joyeuses Fêtes !



Les repas sont confectionnés par la Cuisine des Saveurs et validés par la diététicienne. Des changements peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements.

