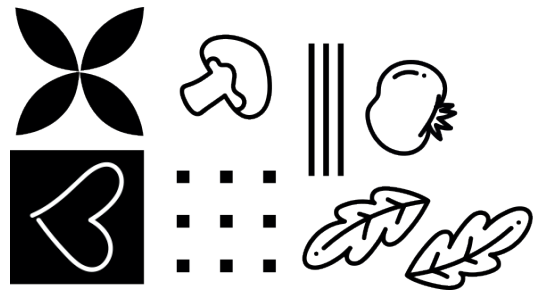


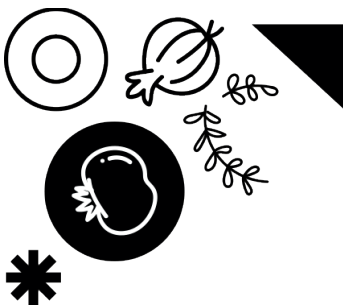
MENUS

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.

