



## Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021

Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 29 au 3 décembre	Riz - Thon - Olives Escalope de veau Jardinière de légumes Munster Pomme bio	Velouté de potiron chataignes Saucisse de l'Aubrac Alligot-salade Tarte aux myrtilles	Betteraves rouges aux pommes Sauté de pintade Crème de chou - pommes de terre Crème vanille	Friands au fromage Roti de porc Haricots verts Clémentine
du 6 au 10 décembre	Concombres vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce coco Poivrons-riz fromage Ananas frais	Céléris-maïs Palette sauce moutarde Carottes salsifis Crème vanille	semoule choux-fleurs mimolette cornichons Filet d'églefin Fondue de poireaux Ebly blé Yaourt citron	Beurre de sardines Boulette de bœuf Purée de pois cassés Brie Compote
du 13 au 17 décembre	Carottes râpées Filet de poisson frais sauce citron Purée de brocolis fromage Banane	Salade de boulgour lentilles Parmentier de légumes Salade Salade de fruits		Potage 4 légumes maison Grozifette salade Clémentine

Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants <sup>(1)</sup> viande d'origine Française

Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie <sup>(2)</sup> de la Rosette des prés

les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD - <sup>(3)</sup> VF Bleu blanc Cœur