



DECEMBRE 2023



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 27 nov au 03 déc		Oh Oh Oh... Les vacances, C'est pour BIENTÔT !		Rosette Beignet de calamar Pâtes aux 3 fromages Crème dessert
du 04 déc au 10 déc	Feuilleté au fromage Sauté de dinde à la crème Carottes vapeur <i>Laitage</i>	Velouté de légumes Endives jambon béchamel <i>Crème dessert</i>	Taboulé Rôti de porc Haricots verts Fromage Clémentine	Pâté de campagne Dos de lieu sauce beurre blanc Pommes de terre boulangères pâtisserie
du 11 déc au 17 déc	Velouté de potimarron et châtaignes Cordon bleu Pâtes au fromage <i>laitage</i>	 <i>Menu végétarien</i> Salade et dés de fromage Tortilla Fromage banane	Betteraves rouges vinaigrette Poulet rôti Chou-fleur au jus <i>laitage</i>	Rosette Poisson pané Ratatouille Fromage pâtisserie
Du 18 déc au 24 déc	Velouté poireaux pommes de terre Tartiflette Salade d'endives Compote	Macédoine de légumes Bourguignon Pâtes <i>laitage</i>	 Repas de Noël Tarte fine aux noix de St Jacques Volaille festive Pommes noisette haricots verts Bonnet du Père-Noël aux fruits rouges	Rillettes de porc Gratin de thon Riz Fromage mandarine
	Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO