

Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1 décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Pommes persillées Cantal	Taboulé (semoule) Jambon braisé Endives béchamel Flan vanille		Œufs durs sauce cocktail Steak fromager Poêlée de légumes Fruit de saison	Carottes râpées Brandade de poisson (plat complet) Liégeois au chocolat



Dicton du mois de Décembre :
 "Décembre ensoleillé, été mouillé."



Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Saucisson à l'ail Haut de cuisse de poulet Purée de céleri Edam	Boulettes d'agneau à la menthe Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison		Bœuf façon pot au feu Pommes de terres et légumes du pot Kiri Compote	Salade de pâtes Filet de poisson meunière Brocolis béchamel Yaourt sucré artisanal

Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Coquillettes Fruit de saison	Salade de riz Escalope de porc aux oignons Petit pois carottes Vache qui rit		Repas de Noël Mousse de canard + cornichon Sauté de dinde aux marrons Pommes duchesses Bûche de Noël	Potage Lasagnes de légumes (plat complet) Fruit de saison

