

LUNDI 05 DÉCEMBRE 2022

Chou rouge, chou blanc et pommes locales 
 *Colin Madras
 Farfalles Bio 
 Edam Bio 
 Yaourt brassé aux fruits

MARDI 06 DÉCEMBRE 2022

Taboulé Bio 
 Gardiane de *Bœuf Bio  ou *Bœuf Bio 
 bourguignon 
 Haricots verts persillés
 Croc Lait
 Banane RUP 

MERCREDI 07 DÉCEMBRE 2022

Sardine et citron
 *Sauté de dinde Label Rouge   au curry
 Beignets de salsifis
 Six de Savoie
 Yaourt nature sucré

JEUDI 08 DÉCEMBRE 2022

Salade verte locale  et croûtons
 Omelette Bio   
 Poêlée méridionale
 Emmental Bio 
 Crème dessert chocolat 

VENDREDI 09 DÉCEMBRE 2022

MENU À THÈME:
Amandes locales 
 Endives et dés de mimolette
 Mar i munt avec une picada d'amandes
 locales 
 Riz Bio créole 
 Orange Bio 

ORIGINES

***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 ***Dinde** : Né, élevé, abattu et transformé en France
 ***Colin** : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

LUNDI 12 DÉCEMBRE 2022

Avocat et thon
*Cabillaud sauce bonne femme
Purée crécy

Flan vanille nappé caramel Bio 

MARDI 13 DÉCEMBRE 2022

Demi oeuf dur Bio  et salade verte
locale 
Ravioli 

Tartare ail et fines herbes
Purée de pommes poires Bio 

MERCREDI 14 DÉCEMBRE 2022

Macédoine de légumes
Rôti de veau sauce brune
Gnocchi à la romaine
St Môret

Kiwi Bio local  

JEUDI 15 DÉCEMBRE 2022

Tarte au fromage
Boulettes de lentilles sarrasin
Poêlée campagnarde

Edam Bio 
Pomme locale 



VENDREDI 16 DÉCEMBRE 2022

MENU DE NOËL

Salade de perles au saumon fumé sur lit de
salade verte locale  et tranche de roulé
au crabe

Moelleux de poulet farci sauce forestière
Pommes noisette
Moelleux neige

Clémentine Bio  / Père Noël en chocolat /
Champomy

ORIGINES

***Cabillaud** : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)