

2025



## DECEMBRE

menus validés par une diététicienne

		LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREE	Piémontaise		Potage	Œuf dur	
PLAT	Filet de hoki		Brochette de dinde	Boulgour Bio	Lasagne de bœuf VBF
GARNITURE	Épinards BIO		Mélange de céréales	Duo de choux	Salade verte
DESSERT	Fromage / Fruit	Yaourt Bio		Yaourt Aromatisé citron	Fromage / Compote
	LUNDI 08	MARDI 09		JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREE	Céleri râpé vinaigrette	Salami		Salade de PDT	Potage carottes / courgettes
PLAT	Rôti de porc	Sauté de bœuf VBF		Omelette	Navarin d'agneau
GARNITURE	Poêlée de légumes	PDT / Carotte		Poêlée de Légumes	Semoule
DESSERT	Fromage / Fruit	Fromage blanc BIO		Petit Suisse	Fromage / Salade de Fruits
	LUNDI 15	MARDI 16		JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREE	Taboulé	Potage de légumes verts			Carottes râpées
PLAT	Curry de lentilles	Dos de lieu en croûte de chorizo	REPAS DE NOËL		Carbonara
GARNITURE	Duo d'haricot	Riz			Pâtes
DESSERT	Yaourt Bio	Fromage / Fruit			Yaourt aux fruits
VBF : Viande de bœuf française		BBC : viande bleu blanc cœur	Repas Végétarien	BIO	LOCAL
VvF Volaille Française		VF Veau Français	VPF Viande Porc Français	Gras = peut contenir des allergènes	