



DECEMBRE 2021



		JEUDI 2	VENREDI 3
		<p>Velouté Dubarry bio Blanquette de veau Riz bio Clémentine bio</p>	<p>Tarte aux poireaux et chèvre frais Escalope de poulet Brocolis Entremet au caramel</p>
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDRREDI 10
<p>Soupe de légumes de saison bio Tartiflette traditionnelle Salade verte Bananes</p>	<p>*MENU DECOUVERTE* Carottes râpées à la mozzarella et l'huile de noisette Emincé de bœuf stroganoff Purée de potimarron Kissel au lait et coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade de betteraves à l'échalote Chipolata Petits pois Brie bio Pêche au sirop</p>	<p>Velouté de potimarron aux châtaignes au lait d'amande Poisson frais à la sauce citronnée Pâtes Yaourt au sucre de canne</p>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENREDI 17
<p>Soupe de légumes oubliés Hachis parmentier Salade verte bio Compote de pommes-poires à la cannelle et son biscuit</p>	<p>*MENU VEGETARIEN* Friand au fromage Dhal makhani au lait de coco Riz basmati bio Tomme de montagne Salade d'ananas et mangue parfumée aux 5 épices</p>	<p>Soupe de vermicelle Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Carottes rondelles persillées Petits suisses aromatisés</p>	<p>*MENU DE NOEL* Cocktail de fruits Bora Bora Toast de foie gras sur pain aux 5 céréales et confit de figue Truite fumée Rôti de dinde farci aux châtaignes et sa sauce forestière Pommes Duchesse et haricots verts aux amandes et à l'ail Fromage de chèvre Bûche de Noël aux 3 chocolats</p>