



# DECEMBRE 2024



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 27 nov au 03 déc	<p>DÉCEMBRE décembre décembre</p>		<p>Je te regardel Je sais quand tu es gentil(le) ou vilain(e):)</p>	
du 02 déc au 08 déc	Macédoine de légumes Nuggets de poulet Pâtes au fromage <i>Laitage</i>	Saucisson à l'ail Rôti de porc Gratin de courgettes <i>Crème dessert</i>	Soupe de légumes vermicelles Sauté de volaille à la crème Riz Fromage Fruit	Terrine de campagne Poisson pané Carottes vichy Fromage Pâtisserie
du 09 déc au 15 déc	Feuilleté au fromage Rôti de dindonneau Chou-fleur béchamel Salade de fruits	Velouté de légumes Pâtes à la carbonara Pâtisserie	Betteraves rouges vinaigrette Pintade rôtie Petit-pois cuisinés <i>Laitage</i>	Rosette Dos de lieu Ratatouille <i>Crème dessert</i>
Du 16 déc au 22 déc	Mousse de volaille Tartiflette Endives en salade <i>Laitage</i>	<p><i>Menu végétarien</i> Velouté de butternut Quiche aux légumes Fromage compote</p>	<p><b>Repas de Noël</b> Feuilleté de crustacés Cuisse de canard confit Gratin dauphinois Haricots Verts Dessert de Noël</p>	Potage de légumes Filet de colin meunière Riz aux petits légumes <i>Crème dessert</i>
Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges) <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) <b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			<p>Allergènes pouvant être contenus dans certains plats</p>	

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*