

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 2-déc.-24	Mardi 3-déc.-24	Mercredi 4-déc.-24	Jeudi 5-déc.-24	Vendredi 6-déc.-24
DÉJEUNER	Salade d'Automne	Bouillon de poulet	Oeuf dur mayonnaise	Céleri râpé aux pommes	Potage aux deux lentilles
	Poulet rôti de la ferme	Rougail de saucisse	Blésotto crémeux aux champignons	Boeuf Bourguignon	Filet de poisson frais
	Pommes sautées	Riz	Salade verte	Coquillettes	Purée de carottes au cumin
		Brie	Emmental	Sainte-Maure de Touraine AOP	Petit-suisse sucré
	Flan à la vanille	Kaki	Yaourt à la banane	Mousse aux 2 chocolats	Banane
Goûter	Pain Pâte à tartiner Corbeille de fruits	Compote de pommes bio Madeleine Verre de lait	Brioche tranchée Barre de chocolat Corbeille de fruits	Fromage blanc Gallettes Saint Michel Jus de pommes	Pain Confiture de fraise Verre de lait

	Lundi 9-déc.-24	Mardi 10-déc.-24	Mercredi 11-déc.-24	Jeudi 12-déc.-24	Vendredi 13-déc.-24
DÉJEUNER	Chou blanc & maïs	Velouté de panais & poires	Tartine au chèvre et miel	SALADE DU CHEF SALADE VERTE, EMMENTAL, JAMBON DE DINDE	Duo de saucissons
	Gnocchi à la crème de citrouille	Choucroute	Filet de poisson frais (selon arrivage)	Boulettes de veau	Sauté de poulet
	Salade verte	Saucisse et pommes de terre	Haricots verts	Courge spaghetti sauce tomate	Riz
	Kiri crème	Yaourt nature	Petit-suisse aromatisé	--	Carottes
	Fromage blanc	Compote	Salade de fruits frais	Beignet au chocolat	Clémentine
	Goûter	Verre de lait Gaillardise abricots Purée de pomme	Corbeille de fruits Pain Kiri crème	Yaourt nature sucré Corbeille de fruits Madeleine	Verre de lait Cookies Coupelle de fruits secs

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 16-déc.-24	Mardi 17-déc.-24	Mercredi 18-déc.-24	Jeudi 19-déc.-24	Vendredi 20-déc.-24
DÉJEUNER	Velouté de potimarron	REPAS de NOEL	Carottes râpées	Maïs, olives, petits pois, miettes de surimi	Avocat aux crevettes
	Pâtes au chorizo et à la ricotta		Oeufs à la tomate	Filet de poisson frais	Sauté de veau au curry
	Salade verte		Riz	Patates douces	Purée de brocolis
	--		Haricots plats	--	--
	Camembert	--	Comté AOP	Tartare Ail et Fines Herbes	Fromage blanc
	Banane	--	Yaourt au citron	Poire	Gâteau à l'ananas maison
Gôûter	Cupelle de fruits secs Verre de lait Brioche tranchée	Corbeille de fruits La Vache Qui Rit Pain	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait	Jus d'orange Fromage blanc sucré Corbeille de fruits	Pain Confiture de fraise Corbeille de fruits

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 30-déc.-24	Mardi 31-déc.-24	Mercredi 1-janv.-25	Jeudi 2-janv.-25	Vendredi 3-janv.-25
DÉJEUNER	Velouté de petits pois	Pâté de campagne	---	Endives aux noix	Salade de crozets au poulet
	Tourte aux pommes de terre et fromage	Hot Dog		Dos de colin au four	Escalope de porc sauce moutarde
	Salade verte	Frites maison	---	Riz	Choux de Bruxelles
	Les Fripons	Yaourt aux fruits	---	Morbier AOP	
	Mousse au chocolat	Kiwi	---	Flan nappé au caramel	Banane
Goûter	Miel Pain Verre de lait	Pâte de fruits Pain Kiri crème	Fromage blanc aux fruits Pain Confiture de fraise	Brioche tranchée Barre de chocolat Verre de lait	Corbeille de fruits Pain Fromage