

Menu du 24 Novembre au 09 Janvier 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Salade de lentilles corail (M) Quiche individuelle Poireaux, gruyère (M) Fromage blanc sur son coulis de fruits rouges Pomme	Velouté de potiron et carottes (M) Boulettes de bœuf (M) (VF) Gnocchis à la sauce tomate (M) Cantal Île flottante	Soupe de vermicelle (M) Sauté de Dinde (M)(VF) Poêlée de légumes (Carottes, Brocolis (M) Yaourt aux fruits	Haricots verts, œufs à la vinaigrette Poisson (F) Julienne de légumes (Patates, Choux) (M) Camembert Orange
Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Céleri rémoulade (M) Omelette au fromage (M) Flageolets (C) Petits suisses aux fruits Clémentine	Salade de Riz composée M) Fricassé de porc (VF) Haricots verts (S) Edam Café Liégeois	Soupe de carottes Potiron (M) Blanc de poulet sauce coco (M) (VF) Frites (M) Petit suisse Compote	Taboulé (M) Poisson pané (F) Duo de brocolis, choux fleurs à la béchamel (M) Mimolette Cookies (M)
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Soupe de vermicelle (M) Nuggets veggie (S) Epinards à la béchamel (M) Vache qui rit (BIO) Compote	Râpé de choux rouges avec feta et sésame (M) Steak haché (VF) Pomme de terre, Carottes (M) St Nectaire Gaufres au sucre (M)	Soupe de châtaignes et potiron (M) Paëlla (M) Salade verte Fromage blanc sur son lit de fruit	Betteraves rouges à la vinaigrette (M) Saucisses (VF) Pâtes Comté Mousse au chocolat

Menu du 24 Novembre au 09 Janvier 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Soupe de légumes (M) Croq au fromage (S) Lentilles vertes (SEC) Yaourt aux fruits (BIO)	Toasts au saumon Mousse de Canard Sauté de Dinde (VF)(M) Sauce forestière Pomme duchesse/Haricots verts (S) Glace de Noel (S) Clémentine	Velouté de potiron (M) Paupiette de Dinde (VF) (M) Riz (S) Pont Lévéque Compote Sablés (M)	Friand au Fromage (S) Poisson frais (F) Carottes sautées (M) Petits suisse nature (BIO) Clémentine
Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Soupe de Tomate avec des lettres (M) Lasagnes aux épinards et à la ricotta. (M) St Môret (BIO) Compote de pomme	Choux chinois, dès d'emmental (M) Boulettes de bœufs à l'échalotte (VF) Purée de pomme de terre (M) Galette des rois	Carottes râpées (M) Wok de légumes avec nouilles de riz +avec émincés de porc (M) Samos Clémentine	Pâté de campagne Poisson pané (F) Petits pois Duo de Pomme/Orange

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.