

# - MENU DE DECEMBRE 2020 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30 novembre 2020</b>	<b>1 décembre 2020</b>	<b>3 décembre 2020</b>	<b>4 décembre 2020</b>
Potage vermicelle	Taboulé	Pot au feu et ses légumes	Salami
Raviolis de légumes	Sauté d'agneau		Poisson frais
St Nectaire	Carottes vichy	Fromage blanc bio	Brocolis
Glace	Gouda et fruits au sirop	Confiture	Babybel et pâtisserie
<b>7 décembre 2020</b>	<b>8 décembre 2020</b>	<b>10 décembre 2020</b>	<b>11 décembre 2020</b>
Œufs mimosa	Potage de légumes	Betteraves rouges	Sardine
Steaks hâchés de veau	Quiche au fromage maison	Poulet au curry	Beignets de calamars
Petits pois carottes	St Morêt	Coquillettes	Riz
Yaourt bio	Clémentines	Liégeois	Crème dessert caramel et petits gâteaux
<b>14 décembre 2020</b>	<b>15 décembre 2020</b>	<b>17 décembre 2020</b>	<b>18 décembre 2020</b>
Potage vermicelle	Rillettes de thon	<b>Repas de Noël</b>	Salade verte
Saucisses boudins	Gratin de choux fleurs		Pizza
Lentilles	Escalopes de dinde		Fromage
Chèvre et compote	Riz au lait		Pommes
			

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés  
 Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Repas végétarien



- Fabrication artisanale  
 Melons, Fraises, courgettes : production locale