

MENUS Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 décembre 2024	03 décembre 2024	04 décembre 2024	05 décembre 2024	06 décembre 2024
Radis noirs vinaigrette ● Pâtes au deux saumons Tomme Banane	Carottes râpées ●● Tajine d'agneau ● Semoule ● Yaourt aux fruits mixés Pomme ●	Betterave et maïs Poisson pané Haricots verts / pommes de terre Vache qui rit Laitage	Endives ● Cordon bleu Petits pois Panna cotta coulis de mangue ●	Œufs durs mayonnaise Lasagnes végétariennes ● Salade verte Boursin Clémentines
09 décembre 2024	10 décembre 2024	11 décembre 2024	12 décembre 2024	13 décembre 2024
Pomelos Bœuf au paprika ●● Tortis couleurs Fromage blanc	Salade du meunier ● Boudin blanc de la Trappe ● Purée de pommes de terre/carottes ●● Saint Paulin Litchis	Toats de chèvre ● Cuisse de canette à l'orange ● Pommes maxime ● Gâteau au chocolat et crème anglaise ●	Maïs et cœur de palmier Tarte aux trois fromages ● Salade verte Petit suisse aux fruits Orange ●	Champignon au thon ● Anneaux d'encornets sauce armoricaine ● Pépinettes aux légumes ● Comté Far breton ●
16 décembre 2024	17 décembre 2024	18 décembre 2024	19 décembre 2024	20 décembre 2024
Crêpe emmental Colombo de porc ●● Haricots beurre ● Chèvre ● Kiwi ●	Endives au noix ● Sauté de veau à la normande ● Riz ● Fromage Banane ●	Macédoine de légumes Nuggets de blé Coquillots ● Yaourt ● Fruits secs	Mise en bouche saumon et mâche ● Médailon de dinde sauce forestière ● Pom'Pin forestine Clémentine Tartelette chocolat, crème chantilly et sauce caramel ●	Salade composée ● Brandade de poisson ● Salade verte Pomme

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.
Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie

