



Menus du mois de décembre 2023



Le mois de la courge

4 au 9 Déc 2023

11 au 15 décembre 2023

18 au 22 décembre 2023

25 au 29 décembre 2023

1er au 05 janvier 2024

Lundi

Taboulé de chou blanc
Sauté de poulet à la sauge
Boulgour
Crème vanille

Velouté de courge
Couscous boulettes
d'agneau et légumes
Semoule
Salade de fruits frais

Cordon bleu
Poêlée hivernale
Fromage
Fruit frais



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Mardi

Echine de porc BBQ
**Purée de potiron
et pommes de terre**
Fromage
Fruit

Salade verte et échalote
Jambon braisé au jus
Penne
Pomme au four

Velouté de pois cassés
Rôti de porc
à l'orange
Gratin de potiron
Crème dessert



HIVER



Bonnes Vacances

Mercredi



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Jeudi

[VÉGÉTARIEN]
Salade de pâtes
Œuf dur
Epinard à la Florentine
Salade de fruits frais

Duo de choux
Sauté de bœuf
**Pommes de terre
boulangères**
Yaourt

MENUS DE NOEL
Salade au saumon
Filet-O-Fish
Frites
Bûche de Noël
Mandarine & Papillotes



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Vendredi

Salade verte
Lasagnes au thon
Yaourt aromatisé

[VÉGÉTARIEN]
carottes râpées
Dahl de lentilles curry coco
Riz
Fromage blanc
à la crème de marron

[VÉGÉTARIEN]
Salade verte aux olives
Tarte au fromage
Fondue de poireaux
Mousse au chocolat



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

MSC



appellation d'origine contrôlée (AOC)



local



Produit Bio



indication géographique protégée (IGP)



Label Rouge (LR)



DUPONT
RESTAURATION