

Menus du 2 au 20 décembre 2024

Dates	Du 02 au 06 Décembre	Du 09 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre	
LUNDI	repas végétarien			
	Tomates/mozza	Surimi/mayo	<i>Bouillon de volaille</i>	
	Bouchée pané mac&cheese	Couscous à l agneau	<i>Cordon bleu</i>	
	Gratin de courgettes	Accompagnement de legumes	<i>Haricots verts persillés</i>	
	Clémentine	Fromage	Fromage	
		Salade de fruits	Fruits de saison	
MARDI	Salade verte	repas végétarien	Salade composée	
	Croque monsieur	velouté de légumes	Filet de colin à la crème	
	Fromage	Hachis végétarien	Risotto	
	Compote	Fromage	Fromage blanc	
		Donut chocolat	Gateaux secs	
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	
JEUDI	Paté de campagne	Mache	REPAS DE NOEL	
	Escalope de poulet à la montagnarde	Lasagnes gratinées maison		
	Gratin de choux fleurs	Fromage		
Fromage	Fruits de saison			
	Crème onctueuse speculos			
VENDREDI	Pizza jambon/fromage	Feuilleté au fromage	Salade paysanne	
	Fileté de poisson à l emmental	Saucisses grillées	Cuisse de poulet rotie	
	Haricots beurre	<i>Lentilles</i>	Potatoes	
	Pêche au sirop	Fromage	Brownies	
	Crumble poire/chocolat		Crème anglaise	

Produits bios	Boucherie LEYME	<i>Cuisinés au restaurant</i>	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicierie Leyme	<i>(Fait maison)</i>	Repas à thème