




DECEMBRE 2020

Lundi 30 Betteraves Sauté de porc Flageolets Fromage Salade de fruits	Mardi 01 Filets de sardines Boulettes d'agneau Purée de Pommes de terre Yaourt aromatisé	Mercredi 02  Macédoine de légumes Lasagnes provençales Salade Fromage Compote	Jeudi 03 Potage à la tomate Pavé de saumon Sauce hollandaise Riz Fromage Clémentine	Vendredi 04 Céleri à la crème Potatoes Burger Salade Fromage blanc sucré
---	--	---	--	---

Lundi 07 Potage Chipolatas Haricots verts Petits Suisses	Mardi 08  Taboulé Gratin de choux fleurs Fromage Banane	Mercredi 09 Filet de maquereaux à la tomate Cordon bleu Petits pois Fromage Danette caramel	Jeudi 10 Potage Filet de colin Sauce Aurore Trio de légumes Fromage Compote	Vendredi 11 Carottes râpées Rôti de dinde Frites Crème chocolat
---	--	--	--	--

Lundi 14 Macédoine de légumes Et thon Sauté de dinde Pâtes Yaourt nature sucré	Mardi 15 Salade de betteraves Joue de bœuf Carottes Pommes de terre Petits Suisses	Mercredi 16  Oeufs durs mayonnaise Escalope de blé pané Haricots beurre Fromage Dessert au choix	Jeudi 17 Potage à la tomate Poisson pané Epinards Fromage Clémentine	Vendredi 18 Terrine trio de poissons *** Boudin blanc Pommes dauphines Marrons *** Fromage *** Sapin de Noël Au chocolat
--	--	---	--	--



Bio - Fermier
 Local - Maison

Éclaircie Marie Pape-Carpantier
 Jean-Michel ROYER
 Marie de Torcé-en-Vallée

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.