



MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 09 décembre au 13 décembre 2024

<p><u>Lundi 09 décembre 2024</u></p> <p><u>ENTRÉES :</u> Sardine persillé tomates grillées croutons/salade de betterave cuite céleri/salade de tomate emmental</p> <p><u>PLATS :</u> Brochette de dinde grillé/carry poisson/tofu bio massalé aux petit pois</p> <p>Accompagnements : Riz-poids chou chou bio-rougail</p> <p><u>DESSERTS :</u> Fruit/yaourt</p>	<p><u>Mardi 10 décembre 2024</u></p> <p><u>ENTRÉES :</u> Salade coleslaw/salade russe sans œuf/salade de courgettes fromage</p> <p><u>PLATS :</u> Kangourou aux champignons et paprika crémé/steak de poulet pané/tajine de légumes pruneaux abricots</p> <p>Accompagnements : Riz-grains-rougail</p> <p><u>DESSERTS :</u> Raisin/prunes</p>
<p><u>Jeudi 12 décembre 2024</u></p> <p><u>REPAS DE FIN D'ANNEE</u></p> <p>Salade palmiste/pâté de volaille en croûte salade verte</p> <p>Wings épicés/Fish'n'chips</p> <p>Pommes noisettes/trio de légumes poêlé champêtre</p> <p>Ketchup/mayonnaise</p> <p>Royal Cône</p>	<p><u>Vendredi 13 décembre 2024</u></p> <p><u>ENTRÉES :</u> Achard de légumes/salade composée aux poids chiche féta/ Caviar d'aubergine croutons</p> <p><u>PLATS :</u> Poulet fumé rôti/rougail morue aux gros piments/petit pois et légumes au curry coco</p> <p>Accompagnements : Riz-lentilles bringelles-rougail courgettes</p> <p><u>DESSERTS :</u> Salade d'ananas/yaourt/compote</p>