#### Au menu cette semaine . . .

# du 16 au 20 Décembre 2024

#### LUNDI

SALADE PETIT POIS - MAÏS

QUENELLES BROCHET SAUCE NORMANDE

HARICOTS BEURRE PERSILLES

FROMAGE BLANC SUCRE

FRUIT



### **MARDI**

RADIS BEURRE
SAUCISSES
LENTILLES
SAMOS
MOUSSE AU CHOCOLAT



### **MERCREDI**

CREME DE FOIE

MIGNON DE PORC AU MIEL

POMMES DUCHESSES

CANTAL

BUCHE AUX DEUX CHOCOLATS



## **JEUDI**

PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
AIGUILLETTE DE POULET AUX
CHAMPIGNONS

ROSTI DE POMMES DE TERRE
TOMME GRISE
SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS ET
CLEMENTINES



### **VENDREDI**

CREPE FROMAGE
BROCHETTE DE POISSON PANE

PUREE DE LEGUMES SAINT NECTAIRE FRUIT

#### **FAIT MAISON**









### Au menu cette semaine . . .

# du 06 au 10 Janvier 2025

#### LUNDI

**CAROTTES RAPEES** 

STEAK HACHE

**PUREE DE BLETTES** 

YAOURT NATURE FRUIT <u>MARDI</u>

PATE DE CAMPAGNE
OMELETTE AU FROMAGE

POMMES DE TERRE RISSOLEES

ST MORET

**FROMAGE FRAIS AUX FRUITS** 



Le Bengener

CELERI REMOULADE
ESCALOPE DINDE VIENNOISE
PETITS POIS A L'ETUVEE
MIMOLETTE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

**JEUDI** 

MACEDOINE MAYONNAISE
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ CREOLE
SAINT NECTAIRE
FRUIT

**VENDREDI** 

ŒUF MAYONNAISE
CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC
CAROTTES PERSILLEES
FOURNOLS
GALETTE FRANGIPANE

**FAIT MAISON** 







