



DECEMBRE



JANVIER



Lundi 6 Décembre Macédoine Côte de Porc Purée St Germain Beignet (S)	Mardi 7 Décembre Salade d'endives, lardons, noix (FM) Sauté de canard Jardinière de légumes (FM) Fromage (F) Fruit (F)	Jeudi 9 Décembre Salade Niçoise (FM) Quiche (FM) Salade Fruit (F)	Vendredi 10 Décembre Carottes râpées (FM) Poisson court bouillon (S) Epinards béchamel (S) Yaourt (F) Fruit (F)
Lundi 13 Décembre Salade maïs crevettes (FM) Jambon braisé Pomme de Terre sautées (FM) Fromage (F) Fruit (F)	Mardi 14 Décembre Salade de chèvre chaud (S) Gratin de pâtes (FM) Mousse au chocolat (F)	Jeudi 16 Décembre MENU DE NOËL 	Vendredi 17 Décembre Taboulé (FM) Fristo Misto (S) Chou Romanesco Fromage (F) Fruit (F)



2 0 2 2



Lundi 3 Janvier Œuf mimosa Pâtes à la Carbonara (FM) Panna Cotta (F) Fruit (F)	Mardi 4 Janvier Potage vermicelles Cordon bleu (S) Petits Pois (B) Ile flottante (F)	Jeudi 6 Janvier Avocat sauce cocktail (FM) Blanquette de veau Riz Galette des Rois (F)	Vendredi 7 Janvier Salade Perles Marines (FM) Poisson sauce citron (S) Haricots Beurre (B) Yaourt (F) Fruit (F)
Lundi 10 Janvier Radis beurre (F) Pot au feu Fromage (F) Fruit (F)	Mardi 11 Janvier Betteraves (B) Tarte aux légumes (FM) Yaourt (F) ** Fruit (F)	Jeudi 13 Janvier soupe de légumes (FM) Poulet au curry * Röstis Fromage Blanc (F) ** Fruit (F)	Vendredi 14 Janvier Brocolis vinaigrette (S) Brandade de morue (FM) Tarte Normande (S)

*: EARL La Vallée des Tines

** Pamplie

FM : Fait Maison



: Œufs de poules plein air



: Viande d'Origine Française



: Appellation d'Origine Protégée



: Bio