






# MENUS DECEMBRE 2024

<p><b>2</b></p> <p>POTAGE AUX VERMICELLES SOT L'Y LAISSE DE DINDE HARICOTS VERTS CLÉMENTINE</p>	<p><b>3</b></p> <p>SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER FROMAGE</p>	<p><b>5</b></p> <p>SALADE DE LENTILLES TRIO DE PÂTES HARICOTS VERTS CRÈME BRULÉE </p> <p></p>	<p><b>6</b></p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES POISSON PANÉ POÊLÉE DE LÉGUMES KIWI</p>
<p><b>9</b></p> <p>BETTERAVES ROUGES EN SALADE CORDON BLEU PETITS POIS - CAROTTES CRÈME DESSERT </p>	<p><b>10</b></p> <p> POTAGE DE LÉGUMES MOUSSAKA VEGGIE RIZ BASMATI FRUIT</p>	<p><b>12</b></p> <p>BROCOLIS POISSON FRUIT</p>	<p><b>13</b></p> <p> FEUILLETÉ SAUCISSE FILET MIGNON GRATIN DAUPHINOIS GLACE</p>
<p><b>16</b></p> <p>BOULETTES DE BOEUF FRITES COMPOTE</p>	<p><b>17</b></p> <p>TABOULÉ POISSON POÊLÉE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT</p>	<p><b>19</b></p> <p> POTAGE AUX VERMICELLES FEUILLETÉ CHÈVRE ÉPINARD FRUIT</p>	<p><b>20</b></p> <p>SALADE PÂTES A LA CARBONARA GÂTEAU</p>

BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉES