



T05-10 CHANTRAINE - DESNOS
Du 16/12/2024 au 20/12/2024






Menu du Jeudi 19 Décembre 2024 : ON FÊTE NOËL

Menu



Lundi

Macédoine mayonnaise
 Saucisse fumée*
 /Roulé végétal
 Haricots blancs à la tomate
Yaourt aux fruits des bois **Bio**  
 Fruit de saison




Mardi

Salade verte - Vinaigrette
 Filet de colin  - Sauce citronnée
 /Galette végétarienne - Sauce citronnée
Coquillettes HVE  - Chou fleur persillé
Maasdam Bio **Bio** 
Crème dessert caramel Bio **Bio**  





Mercredi

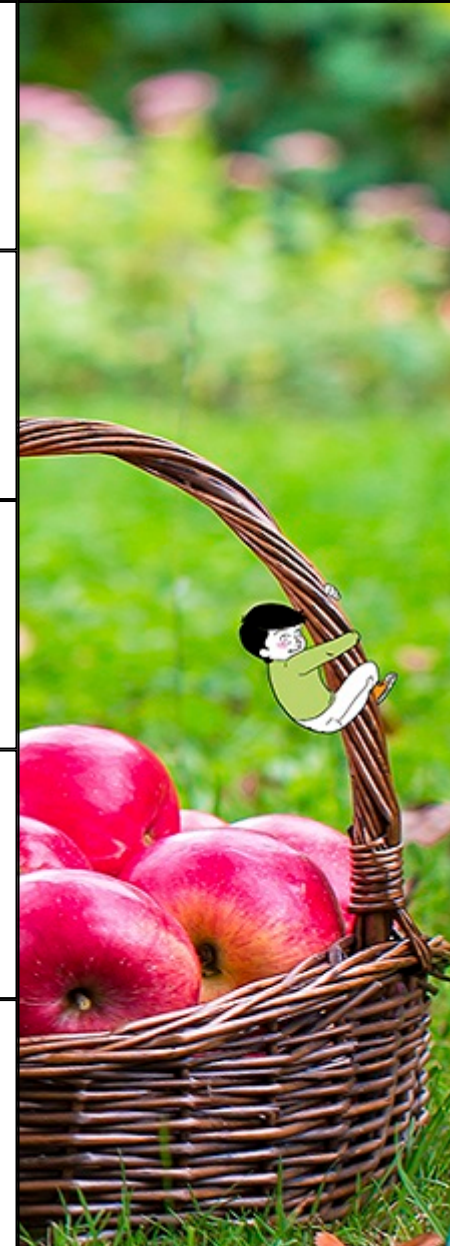
Salade de pommes de terre - vinaigrette 
 Nuggets de poulet
 /Nuggets végétarien
 Haricots verts
 Fromage frais nature
 Semoule au lait vanillé du chef 

Jeudi

Dariole au potiron et parmesan
Sauté de Poulet  - Sauce mousson à la châtaigne
 /Croustillant pané au fromage
 Pommes noisette
Brie Bio **Bio** 
 Bûche de Noël au chocolat  - Chocolat de Noël

Vendredi

Velouté de **lentilles Bio** **Bio** 
 Riz de Camargue IGP façon risotto  - au potiron - Sauce crémeuse ricotta et parmesan
 Tomme noire des Pyrénées IGP 
 Pomme Bio **Bio** 



Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenu des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc