

REPAS DORLOTTE DÉCEMBRE 2023

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 04 DÉCEMBRE		LUNDI 11 DÉCEMBRE	LUNDI 18 DÉCEMBRE	LUNDI 25 DÉCEMBRE
Salade verte*** Gnocchis au gratin Fromage blanc - confiture Clémentine***	Salade verte*** Fricadelle Epinards Pomme de terre Gouda Clémentine***	Concombre*** Pilon de poulet/parmentier de lég Lentilles BIO Petit suisse Pêches au sirop	Friand au fromage Bourguignon / Raviolis de légumes Petit pois Fromage blanc Gâteau sec	FÉRIE
MARDI 05 DÉCEMBRE Céleri rémoulade*** Sauté de dinde / omelette Courgettes*** Gouda Confiture	MARDI 12 DÉCEMBRE Pomme de terre en salade Sauté de veau / omelette Endive braisée Bleu d'auvergne Poire***	MARDI 19 DÉCEMBRE Carottes rapées*** Sauté d'agneau / omelette Boulgour Camembert Banane***	MARDI 26 DÉCEMBRE Quiche au thon Sauté de porc / omelette Mélange de légumes Yaourt nature Tarte aux fruits	
MERCREDI 06 DÉCEMBRE Soupe de potiron***BIO Sauté de porc / lasagne de légumes Purée Munster Kaki***	MERCREDI 13 DÉCEMBRE Soupe de légumes Gratin de courgettes / œufs durs St-nectaie laitier Mangue***	MERCREDI 20 DÉCEMBRE Pois chiche en salade Raviolis de légume /ravioli de bœuf Emmental Orange***	MERCREDI 27 DÉCEMBRE Batavia*** Escalope de poulet /lasagne de lég Gratin dauphinois Yaourt aromatisé Compote de pomme / abricot	
JEUDI 07 DÉCEMBRE Lentilles en salade Sauté de bœuf /œuf dur Carottes*** Yaourt à la Vanille Poire***	JEUDI 14 DÉCEMBRE Chou-fleur ***en salade Saucisse / merguez / œuf dur Boulgour St-Paulin Kiwi***	JEUDI 21 DÉCEMBRE REPAS DE NOËL Saumon fumé / citron / navette Sauté de veau sauce crème Rôsti de pomme de terre Bûche glacé Clémentine***papillotes	JEUDI 28 DÉCEMBRE Haricots verts Omelette nature Quinoa Fromage blanc Poire***	
VENREDI 08 DÉCEMBRE Coco en salade Poisson Jardinières de lég Fourme d'Amber Cocktail de fruits	VENREDI 15 DÉCEMBRE Batavia*** Poisson Farfalles Yaourt aromatisé Compote de pomme	VENREDI 22 DÉCEMBRE Endive*** Brandade de morue Petit suisse Pomme*** BIO	VENREDI 29 DÉCEMBRE Carottes rapées Bio*** Moule marinière Frite Comté Clémentine***	

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

AOP :Appellation d'origine protégée

AB certifié agriculture biologique

Menu innovant équilibré
alimentaire respecté

*** Légumes et fruits frais de saison

BIO

* Tout les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois