

REPAS DORLOTTE DECEMBRE 2024

- 18 MOIS / + 18 MOIS

<p>LUNDI 02 DECEMBRE Pizza au fromage Gnocchis Côtes de blettes Fromage blanc Clémentine***</p>	<p>LUNDI 09 DECEMBRE Chou rouge*** Chili végétale Riz Kiri Banane***</p>	<p>LUNDI 16 DECEMBRE Pamplemousse*** Sauté d'agneau Flageolets Petit suisse Cocktail de fruits</p>	<p>LUNDI 23 DECEMBRE FERME</p>	<p>LUNDI 30 DECEMBRE Carottes rapées*** Ravioli de légumes Babybel Clémentine***</p>
<p>MARDI 03 DECEMBRE Haricots verts Sauté de porc Lentilles Chèvre Poire***</p>	<p>MARDI 10 DECEMBRE Betterave rouge en salade Omelette Quinoa Yaourt nature Orange***</p>	<p>MARDI 17 DECEMBRE Chou blanc*** Cuisse de poulet Penné Yaourt nature Pomme***</p>	<p>MARDI 24 DECEMBRE FERME</p>	<p>MARDI 31 DECEMBRE Avocat*** Sauté de bœuf Purée*** Cantal Pomme cuite***</p>
<p>MERCREDI 04 DECEMBRE Macédoine de légumes Pilon de poulet Courgettes*** Comté Pompe aux pommes</p>	<p>MERCREDI 11 DECEMBRE Carottes Rapées Rôti de dinde Petit pois St-Paulin Semoule</p>	<p>MERCREDI 18 DECEMBRE Feuilleté au fromage Œufs durs / épinards Edam Crème dessert chocolat</p>	<p>MERCREDI 25 DECEMBRE FERME</p>	<p>MERCREDI 01 JANVIER FERIE</p>
<p>JEUDI 05 DECEMBRE Salade de riz / thon Sauté de veau Carottes*** St-Nectaire laitier Kiwi***</p>	<p>JEUDI 12 DECEMBRE Salade verte*** Sauté de bœuf Pâtes Brie de Meaux Pomme***</p>	<p>JEUDI 19 DECEMBRE Saumon fumé / citron Sauté de chapon / poisson Pomme noisette Camembert Bûche / clémentine*** / papillottes</p>	<p>JEUDI 26 DECEMBRE FERME</p>	<p>JEUDI 02 JANVIER Pâté en crôte / cœur d'artichaut Saucisse de Toulouse Chou blanc*** Fromage blanc Poire***</p>
<p>VENDREDI 06 DECEMBRE Céleri rémoulade *** Poisson Salsifis Babybel Compote de pommes</p>	<p>VENDREDI 13 DECEMBRE Endives en salade*** Poisson Jardinière de légumes Fromage blanc Clafoutis aux fruits</p>	<p>VENDREDI 20 DECEMBRE Salade verte*** Brandade de morue Bleu d'auvergne Compote pomme / fraise</p>	<p>VENDREDI 27 DECEMBRE FERME</p>	<p>VENDREDI 03 JANVIER Oeuf dur / mayonnaise Poisson Boulgour Camembert Orange***</p>



Certifié agriculture biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

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