



















MENUS DU 1^{er} AU 15 DÉCEMBRE 2023 – ÉCOLE DE THAIRÉ

				VENREDI 1
				 Potage BIO Croque-Monsieur Frais Salade verte Fruit
LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
 Potage LOCAL Emincé de lapin BBC  Sauce crème Pommes de terre à l'anglaise Yaourt aromatisé  Fermier LOCAL	 Steak haché de veau sauce charcutière Troffis (pâtes) au pesto Port Salut à la coupe Fruit	 Nugget végétal Julienne de légumes Semoule au lait MAISON Fruit	Macédoine mayonnaise Goulash de bœuf  LOCAL Beignets de choux fleurs Mousse au chocolat	Roulade de volaille et cornichons Poisson frais sauce beurre et citron Cœur de blé au beurre Compote de pommes  BIO
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
 Potage LOCAL Rôti de porc  BIO sauce Orloff Salsifis et pommes de terre sautées Flan vanille nappé caramel	 Boulettes d'agneau sauce tomate Gnocchis Brie à la coupe Fruit	 Gratin d'hiver (lardons, choux vert, pommes de terre) Boursin nature Compotes pommes  poires BIO	 Œufs durs BBC mayonnaise Pizza 3 fromages BIO  Salade verte  Fruit	 Betteraves aux pommes Poisson pané au citron Coquillettes au beurre  Yaourt nature sucré BIO



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

