

MENU PORTAGE DECEMBRE 2024

lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	mercredi 4 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre	samedi 7 décembre
<p>Soupe au vermicelle Radis roses - beurre demi-sel Roti de dinde  Haricots verts Bio  Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Potage navets PDT Macédoine mimosa Saucisse de Toulouse  Pommes rissolées Fourme d'ambert AOP  Pomme</p>	<p>Potage navets PDT Salade de chou blanc Haut de cuisse de poulet  Petits suisse aux fruits Tarte aux fruits</p>	<p>Potage cultivateur Paté de campagne Boudin noir Pates torti 3 légumes Reblochon de Savoie AOP  Compote de poire</p>	<p>Potage cultivateur Salade de maïs et cœur de palmier Poisson à la Bordelaise Chou romanesco Bio  Coulommier  Banane Bio </p>	<p>Velouté de potiron Oeufs durs mayonnaise Roti de Porc  Choux de bruxelle Buche de chèvre flan patissier</p>
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre	samedi 14 décembre
<p>Crème d'épinards Carottes rapées Saucisse de Montbéliard IGP  Haricots blancs à la tomate Cantal AOP  Orange</p>	<p>Potage poireaux PDT Salade de betteraves Dos de colin MSC Epinards Bio à la béchamel  Yaourt nature Bio  Clémentine</p>	<p>Potage poireaux PDT Taboulé Estouffade de bœuf VBF  Carottes Bio  Saint Paulin Banane Bio </p>	<p>Potage de légumes Feuilleté fromage Saumon sauce citron Risotto Boursin Profiterole au chocolat</p>	<p>Potage de légumes Salade iceberg surimi maïs Hachis parmentier de boeuf  Cantal AOP  Entremet vanille</p>	<p>Velouté de tomate basilic Terrine de légumes Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur Faisselle Mirabelles au sirop</p>
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre	samedi 21 décembre
<p>Potage minestrone Crêpe au fromage Paupiette de veau  Haricot blanc à la tomate Saint Albray Kiwi Bio </p>	<p>Potage Clamard Carottes rapées Bio  Sauté de porc aux pruneaux  Riz Bio aux petits légumes  Coulommier Ananas au sirop</p>	<p>Potage Clamard Salade coleslaw  Steack haché VBF  Pommes de terre rissolées Yaourt à la framboise Bio  Tarte au chocolat</p>	<p>Potage de céleri rave Terrine de saumon Boudin blanc de volaille aux girolles Haricots verts Bio  Camembert AOP  Clémentines</p>	<p>Potage de céleri rave Salade Napolitaine Paleron de bœuf VBF  Poêlée de légumes Fromage blanc Bio  Fruit de saison Bio </p>	<p>Velouté de carottes et crème fraîche Salade de lentilles et lardons Sauté de lapin  Tagliatelles Rouy Ile flottante</p>
lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre	samedi 28 décembre
<p>Potage de tomate aux vermicelles Champignons à la Grecque Haché de veau  Poêlée campagnarde Saint nectaire AOP  Orange</p>	<p>Bisque de homard Salade de céleri rémoulade Filet mignon de porc  Jardinière de légumes Faisselle Poire</p>	<p>Bisque de homard Terrine de noix de saint jacques Fondant de poulet jaune marron  et girolles Gratin de pomme de terre Roitelet Forêt noire</p>	<p>Potage de courgettes Bio  Salade verte Tomate farcie Riz pilaf  Comté AOP Crème caramel</p>	<p>Potage de courgettes Bio  Rillettes de poulet Langue de bœuf sauce piquante Pomme de terre vapeur Cousteron Pomme</p>	<p>Potage de légumes Salade de lentilles Dos de merlu sauce Aurore Carottes rondelle Bio  Pont l'Evêque AOP  Gâteau Basque</p>
lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 1 janvier	jeudi 2 janvier	vendredi 3 janvier	samedi 4 janvier
<p>Potage Dubarry Salade duo de crudités  Escalope de dinde sauce champignons VVF Coquillettes Bio  Gouda Fruit de saison Bio </p>	<p>Potage de potiron et marrons Quiche au fromage Roti de veau  Haricots verts persillés Fromage blanc Bio  Pomme</p>	<p>Potage de potiron et marrons Ballotine de chapon forestière  Sauté de cerf sauce grand veneur Poêlée de légumes et champignons Sainte Maure AOP  L'agrume mandarine-nougat Clémentines et douceurs en chocolat</p>	<p>Potage de Carottes Salade de champignons aux fines herbes Lasagnes au saumon Tomme de Savoie IGP  Crème dessert</p>	<p>Potage de Carottes Salade verte au comté et croutons Filet de poisson pané sauce tartare Carottes au curry Yaourt aux fruits mixés Bio  Banane Bio </p>	<p>Potage D'Asperges Rosette de Lyon Carbonnade Flamande de joue de bœuf  Pomme de terre vapeur Roquefort AOP  Religieuse au café</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.