

# Menu du 25 novembre au 24 décembre 2024

## Semaine du 25 novembre au 29 novembre

Salade coleslaw 11+9  
 Poulet roti  
 Pommes sautées  
 Fromage blanc 5

*pain/confiture*

Concombres tzatziki 5  
 Tortellini ricotta/epinards 5  
 \*\*\*  
 Poire chocolat  
 Yaourt à boire/biscuit

Betteraves vinaigrette  
 Saucisse de canard  
 Galettes de legumes  
 Riz au lait 5

*pain/nutella*

### LE COMMINGES

Salade de gesiers/lardons  
 Pistache Luchonnaise\*  
 Croustade aux pommes 3+1



Soupe de butternut 5  
 Brandade de morue 4  
 Salade verte  
 Clementine



*croissant*

## Semaine du 2 décembre au 6 décembre

Cèleri rémoulade 1+11+9  
 Steak de veau  
 Blé aux légumes 3  
 Velouté fruit 5

*pain kiri*

Avocat vinaigrette  
 3 Pennes  
 Sauce tomate  
 pommes  
 Delice chocolat noir

Salade noix/bleu 5+2  
 Longe de porc aux pruneaux  
 Courgettes/champignons sautés  
 Compote pomme/coing  
 Banane /biscuit

### repas montagnard

Jambon d'Auvergne  
 Tartiflette 5  
 Mont blanc vanille 5



Quiche Lorraine 3+1+5  
 Filet de lieu Dieppoise 4+6  
 Choux fleur gratiné 5  
 5 Kiri, Poire



*Pain babybel*

## semaine du 9 décembre au 13 décembre

Carottes rapées  
 Chipolattas  
 Lentilles  
 Orange

*pain/fromage*

Salade de quinoa  
 Poulet paprika  
 Poêlée de butternut/p de terre  
 Yaourt aromatisé 5  
 Pain au lait/ nutella

Paté de campagne  
 Sauté de veau aux olives  
 Haricots verts persillés  
 5 St moret, salade de fruits  
 Compote/biscuit

Soupe de légumes  
 Pizza aux 3 fromages  
 \*\*\*  
 Clémentine  
 pain/ confiture

Salade marco polo 4+1  
 Calmars à la romaine 6  
 Purée de potiron  
 Fromage blanc 5

*Chaussons*

## semaine du 16 décembre au 20 décembre

Eufs vinaigrette 1  
 Boules de bœuf thaï  
 Pommes rissolées  
 Camembert/fruit de saison  
 Gaufre

Betteraves mozzarella 5  
 Riz aux légumes  
 Suisses fruités 5  
 pain/kiri

Sardine à l'huile 4  
 Echine de porc persillée  
 Brocolis  
 Tarte pommes 3+1  
 fruits/biscuit



### repas de noel

Velouté de poireaux/pdt 5  
 Merlu meunière 4  
 Carottes sautées  
 Compote pom/banane  
 Chocolatine

## semaine du 23 décembre au 24 décembre

Salade composée  
 Cordon bleu  
 Purée 5  
 Yaourt 5

Mousse de canard  
 Lasagnes bolognaises 5+3  
 Salade verte  
 Fruit de saison





**produit bio**



**poisson frais**



**menu végétarien**



**haute valeur environnementale**



**label rouge**

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes  
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu  
 \*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu  
 \* pistache luchonnaise(haricots blanc cuisinés et mouton)

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin



**pain bio servi tous les jours**