

NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2022

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
Soupe de potimarron* Lasagnes aux épinards Salade verte* Compote	Friand au fromage et salade Jambon grillé Mogettes de Vendée Crème au caramel	Terrine campagnarde Cornichons Rôti de dinde* Carottes à la crème* Fruit de saison	Salade de coquillettes Steak haché bio Haricots verts Yaourt bio
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage de légumes Chou-fleur* et œufs durs au gratin Salade verte* Compote	Carottes râpées* Sauté de dinde* au lait de coco Céréales Far aux pruneaux	Saucisson sec Filet de poisson en papillote Fondue de poireaux* – riz Fromage Salade de fruits	Salade de betteraves et pommes Saucisses* Purée de pommes de terre* Flan au chocolat
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage vermicelles Galettes de lentilles Écrasé de brocolis Fromage Fruit de saison	Salade de chou* Côte de porc Purée de patates douces Fromage blanc au miel	Macédoine de légumes à la mayonnaise Filet de poisson meunière Épinards à la crème Fromage Fruit de saison	Repas de Noël

*Légumes de producteurs locaux. Œufs bio de St Pierre Le Vieux. Viande de la boucherie de Damvix.

Yaourts et fromage blanc bio de la ferme de La Futaie. Lait bio.