



MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2023 - Boissy St Léger

Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 01
<i>P.A.s4</i>					Céleri mayonnaise Omelette Gratin de brocolis Fromage Mille feuilles
Semaine 49	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<i>P.A.s1</i>	Pomelos Filet de poisson sauce curry Duo de riz aux petits légumes Fromage 🍷 Gélifié vanille	Salade de blé Bœuf stroganoff Carottes au beurre Fromage Fruit	Œufs mayonnaise Côte de porc */ <i>Burger végétal</i> Flageolets Fromage Fruit	Carottes râpées Soya ball à la basquaise Ratatouille Yaourt Paris Brest	Betterave vinaigrette Poisson meunière Pommes vapeur Fromage Fruit
Semaine 50	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<i>P.A.s2</i>	Salade coleslaw Brandade de poisson Fromage Fromage 🍷 Fruit au sirop	Taboulé Omelette Julienne arc en ciel Fromage blanc Fruit	Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons Petits pois Fromage Fruit	Salade panachée Vegballs à l'orientale Semoule Fromage Compote	Concombre à la crème Rôti de dinde Haricots verts Fromage Gélifié chocolat
Semaine 51	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<i>P.A.s3</i>	Coupelle de volaille Poulet rôti Coquillettes aux petits légumes Fromage Fruit	Tomates en salade Emincé de langue charcutière Gratin dauphinois Fromage Gélifié vanille	Radis beurre Sauté de veau Jardinière Fromage 🍷 Beignet chocolat	Repas de Noël	Pommes de terre en salade Filet de poisson pané Trio de choux Fromage Fruit
Semaine 52	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
CA <i>P.A.s4</i>	Férié	Pizza Boulettes de boeuf Courgettes en gratin Yaourt Fruit	Concombre en vinaigrette Filet de poisson sauce dieppoise Tortis Fromage Mosaïque de fruits	Fonds d'artichauts tomate Nuggets végétales ketchup Pommes country Fromage Fruit	Carottes et navets en salade Œufs sauce béchamel Epinards à la crème Fromage Eclair chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Les jours où il y a du porc, un autre aliment de substitution est prévu.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Siqo (bio, aop, aoc, igp, label rouge) – Bio

MENU DES GOÛTERS DU MOIS DE DECEMBRE 2023

semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
48					1-déc. PAIN AU LAIT FRUIT
49	4-déc. GATEAU DE RIZ FRUIT	5-déc. BARRE BRETONNE JUS DE POMME	6-déc. BRIOCHE PATE DE FRUIT	7-déc. PAIN FROMAGE FRUIT	8-déc. COMPOTE GATEAUX SECS
50	11-déc. BROWNIES FRUIT	12-déc. PAIN VIENNOIS FROMAGE JUS DE RAISIN	13-déc. PAIN AU CHOCOLAT LAIT	14-déc. FRUITS AU SIROP MOELLEUX VANILLE	15-déc. YAOURT FRUIT
51	18-déc. ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS	19-déc. CREPE AU SUCRE FRUIT	20-déc. GATEAU DE SEMOULE FRUIT	21-déc. PRINCE CHOCOLAT FRUIT	22-déc. MOSAIQUE DE FRUITS GATEAUX SECS
52	25-déc. MARBRE FRUIT	26-déc. PAIN FROMAGE JUS D'ORANGE	27-déc. PAIN AU RAISIN FRUIT	28-déc. GELIFIE VANILLE GATEAUX SECS	29-déc. FROMAGE BLANC FRUIT