









**CONTACT: MARTINEZ CHANTHYDA au 06.08.78.88.94**



***Portage des repas***

***Menus de la semaine 51 du 16 Décembre au 22 Décembre 2024***

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	Samedi 21 Décembre	Dimanche 22 Décembre
Œufs Mayonnaise <b>Bio</b> 	Potage <b>Bio</b> 	Salade Coleslaw <b>Bio</b> 	Rillette de poulet	Verrine de mousse bettares et chèvre frais	Terrine de canard	Crudités <b>Bio</b> 
Lapin aux pruneaux	Boulette de bœuf Bio sauce tomate	Volaille fermière rôtie	Spaghetti Carbonara	Sauté de Bœuf	Koulibiac saumon et épinards	Navarrin d'épaule d'Agneau
Tagliatelles <b>Bio</b>	Pommes rissolées <b>Bio</b> 	Légumes de saison <b>Bio</b> 		Gratin dauphinois <b>Bio</b> 		Semoule et ses légumes <b>Bio</b> 
Crème Rapadura	Compote	Fromage Blanc	Fruits	Clafoutis aux pêches	Bûche	Pâtisserie

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages et des approvisionnements

Toutes nos viandes sont d'origine française 

Agriculture biologique pour nos légumes, fruits, nos légumineuses et nos pâtes



100% fait Maison

Produits Locaux 

---

1