

# Menu du 4 au 8 décembre 2023

## Lundi 4 décembre 2023

Asperge blanche et verte à la vinaigrette/ macédoine de légumes/ Poireau mimosa

Pâtes Bolognaise « Fait Maison »

Yaourt ferme de la coudre

Ananas / clémentines



## Mardi 5 décembre 2023

Carottes râpées/ Champignon à la crème/ Potage de légumes

Paella de la mer au lieu noir « Fait Maison »

Salade verte

Fromages

Éclair vanille/ Éclair Café/ Éclair chocolat



## Jeudi 7 décembre 2023

Wrap de crudités/ Pamplemousse « Fait Maison »

Nuggets végétal sauce tomate/ Croquettes aux flocons d'avoine « Fait Maison »

Boullgour à la mexicaine

Fromages

Banane/ Orange/ Kiwi



## Vendredi 8 décembre 2023

Batavia au jambon, œufs et croûtons/ Avocat sauce cocktail

Émincé de lapin à la crème de moutarde à l'ancienne/ Filet de poulet Tandoori



Endives braisées/ Haricots verts et champignons

Fromages

Tourteau fromagé/ Flan pâtissier



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT