

# MENU

## SEMAINE DU 27 AU 01 DECEMBRE 2023

**Lundi 27/11**

Haricots verts, potage

Poisson sauce crevette

Purée

Fromage

Fruits



**Mardi 28/11**

Charcuterie

Jambon braisé, pilon de poulet

Lentilles

Fromage blanc, yaourt arôme



**Jeudi 30/11**

Menu végétarien

Salade de radis noirs, potage

Nuggets de blé

Gratin dauphinois

Fromage

Pâtisserie



**Vendredi 01/12**

Croûte aux champignons

Rôti de veau, chipolatas

Ratatouille, semoule

Salade de fruits, fruits au sirop



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

Le 13 novembre 2023

La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

# ❧ MENU ❧

## SEMAINE DU 04 AU 08 DECEMBRE 2023

**Lundi 04/12**

Salade d'hiver, potage

Paëlla

Fromage

Fruits



**Mardi 05/12**

Asperges, poireaux

Tajine poulet ou agneau

Bulgour, petits légumes

Yaourt



**Jeudi 07/12**

Menu végétarien

Soupe à l'oignon, salade de lentilles

Stick chèvre pané,  
pané fromage

Duo de légumes, navet carotte

Fromage

Panna cotta, gâteau de semoule



**Vendredi 08/12**

Salade composée, concombre

Saucisse fumée, palette à la diable

Flageolets

Compote, fruits



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

Le 13 novembre 2023

La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

# MENU

SEMAINE DU 11 AU 15 DECEMBRE 2023

**Lundi 11/12**

Artichaut, salade verte

Lamelles kebab, moules

Frites

Petits suisses



**Mardi 12/12**

Raviolis

Rôti de porc

Carottes bio

Fromage

Flan caramel



**Jeudi 14/12**

Menu végétarien

Macédoine, taboulé

Omelette

Poêlée d'automne

Fromage

Crème dessert, ile flottante

**Vendredi 15/12**

Potage, poireaux

Bouchée à la reine

Riz

Fruits



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

La gestionnaire,

S. BERNARD

Le 13 novembre 2023

La principale,

C. CHABOD