

## Sem. 48 - 25/11/2024 au 01/12/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne/cornichons
Quiche au fromage	Sauté de veau au chorizo	Carbonnade de bœuf	Filet de poisson pané
Endives vinaigrette	Carottes vichy	Pommes frites	Haricots verts
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait

## Sem. 49 - 02/12/2024 au 08/12/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Céleri	Coleslaw	Salade de pomme de terre aux échalottes
Pizza aux fromages	Sauté de porc au caramel	Blanquette de veau	Nuggets de poisson
Salade verte	Riz	Pomme de terre vapeur	Haricots beurre
Compote	Yaourt velouté fruit	Fruit de saison	Flan nappé caramel

## Sem. 50 - 09/12/2024 au 15/12/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Potage vermicelle	Salade d'endives aux croustons	Céleri rémoulade
Chili sin carne	Pilon de poulet rôti	Rôti de bœuf	Dos de colin sauce au chorizo
Riz blanc	Petits pois carottes	Carottes braisées	Semoule
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau de semoule	Fruit saison

## Sem. 51 - 16/12/2024 au 22/12/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'avocats à la féta	Salade verte et dés d'emmental	Velouté de poireaux à la vache qui rit	Pâté de foie / cornichons
Dahl de lentille corail	Rougail saucisse	Cordon bleu de poulet (maison)	Rôti de dinde au jus
Semoule	Riz basmati	Haricots verts sautés	Pommes duchesse
yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Bûche de Noël

## Sem. 02 - 06/01/2025 au 12/01/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe emmental	Saucisson à l'ail	Salade de blé au surimi	Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de blé	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de bœuf	Filet de colin sauce au beurre blanc
Haricots beurre	Fenouil gratiné	Gratin de choux fleurs	Semoule
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

" Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'Pro. "

**Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnement.**

Fruits et Légumes des producteurs locaux de **SUD OUEST PRIMEUR** (Montauban)

Viande origine France boucherie **LABELLE ROUGE** (Saint Nauphary)