

MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL

Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL

Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL

Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit

Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL

Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit

Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit

Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL

Bonnes Vacances



MENU du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Salade composée
Sauté de porc 
Riz 
Fromage
Yaourt

Mercredi 18 décembre

Œuf mimosa
Boulettes de bœuf
Semoule 
Fromage
Fruit



Mardi 17 décembre

Carottes râpées – Loiret
Lasagnes aux épinards
Fromage
Roulé à la fraise

Jeudi 19 décembre

Charcuterie
Poisson en sauce
Gratin de légumes
 Fromage
Fruit



Vendredi 20 décembre

Salade de Noël avec mousse de canard
Filet de chapon – Sauce champignons 
Gratin dauphinois
Fromage
Croquant au chocolat et sa chantilly

JOYEUX NOËL
Bonnes Vacances

