

Menus du mois de

décembre 2023



École de LUGOS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes râpées
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles	Filet de lieu
au	Riz BIO	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse		Yaourt BIO	Fromage
10	Flan aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Velouté de pommes de terre	
11/12	Tortilla espagnole	Filet de poisson aux petits légumes		Émincée de bœuf	
au	à la julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres		Poireaux sautés aux épices	
15/12	Petit suisse	Fromage BIO		Fromage	
11	Fruit de saison	Crème au caramel		Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)	
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	Salade mais croûtons
18/12	Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges		Bœuf Bourguignon	Longe de porc braisé
au	Pâtes BIO	-		Purée de choux fleur BIO	Frites
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	Fromage blanc BIO
12	Crumble	Fruit de saison		Fruit de saison	Poire au chocolat
Goûter					
	Vacances de Noël				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					