MENUS du 14 au 18 décembre 2026

Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi	Betteraves	Sauté de porc Céleris		Fromage blanc Clémentines
Mardi **Repas de Noël**	Apéritif Toasts	Aiguillettes de poulet en sauce Pommes noisettes / haricots verts	Saint Môret	Bûche glacée Surprise des lutins!
Jeudi	Potage	Pâtes à la bolognaise végétarienne		Yaourt
Vendredi	Carottes râpées	Poisson pané Ebly	Brie	Gâteau d' anniversaire

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

FOURNISSEURS LOCAUX

Sarl BRUN- Chalus — **Volaille viande**
Ferme Belardia- St Saud — **Yaourt bio**
Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHE – CHALUS
Poissonnerie
Epicerie

Fait maison — **Bio** — **Végétarien**