

## MENUS DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 10 JANVIER 2025

<p><u>lundi 25 novembre</u>  <b>carottes vinaigrette</b>  <b>chipolata au jus,</b>  <b>haricots verts</b>  <b>samos</b>  <b>fruits frais</b></p>	<p><u>mardi 3 décembre</u>  <b>végétarien</b>  <b>salade verte féta</b>  <b>omelette aux fromages</b>  <b>emmental</b>  <b>gâteau aux amandes</b>  <b>maison</b></p>	<p><u>jeudi 12 décembre</u>  <b>piémontaise</b>  <b>sauté de veau,</b>  <b>riz</b>  <b>bûche de chèvre</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>vendredi 20 décembre</u>  <b>menu de Noël</b>  <b>terrines de poisson</b>  <b>mayonnaise</b>  <b>sauté de canard,</b>  <b>pommes noisette</b>  <b>roquefort</b>  <b>bûche glacée</b></p> 
<p><u>mardi 26 novembre</u>  <b>mâche vinaigrette</b>  <b>raclette maison</b>  <b>yaourt nature</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>jeudi 5 décembre</u>  <b>betterave vinaigrette</b>  <b>steak haché,</b>  <b>frites</b>  <b>yaourt aux fruits</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>vendredi 13 décembre</u>  <b>champignon vinaigrette</b>  <b>poisson du jour,</b>  <b>carottes vapeur</b>  <b>tartare</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>lundi 6 janvier</u>  <b>chou-fleur vinaigrette</b>  <b>escalope viennoise,</b>  <b>brocolis</b>  <b>samos</b>  <b>compote</b></p>
<p><u>jeudi 28 novembre</u>  <b>chou-fleur vinaigrette</b>  <b>bœuf bourguignon,</b>  <b>pâtes</b>  <b>st nectaire</b>  <b>fruits frais</b></p>	<p><u>vendredi 6 décembre</u>  <b>céleri vinaigrette</b>  <b>poisson du jour,</b>  <b>semoule</b>  <b>rondelé</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>lundi 16 décembre</u>  <b>végétarien</b>  <b>mâche vinaigrette</b>  <b>pizza aux fromages</b>  <b>maison</b>  <b>yaourt aux fruits</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>mardi 7 janvier</u>  <b>haricots verts</b>  <b>vinaigrette</b>  <b>boulettes de bœuf sauce</b>  <b>tomate, pâtes</b>  <b>tome noir</b>  <b>fruits</b></p>
<p><u>vendredi 29 novembre</u>  <b>macédoine vinaigrette</b>  <b>poisson du jour,</b>  <b>pannais rôtis</b>  <b>tartare</b>  <b>panna cotta fruits</b>  <b>rouges maison</b></p>	<p><u>lundi 9 décembre</u>  <b>mâche vinaigrette</b>  <b>quiche jambon</b>  <b>champignons</b>  <b>camembert</b>  <b>entremet spéculoos</b></p>	<p><u>mardi 17 décembre</u>  <b>œuf dur mayo</b>  <b>sauté de porc</b>  <b>moutarde, haricots</b>  <b>beurre</b>  <b>rondelé</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>jeudi 9 janvier</u>  <b>betterave vinaigrette</b>  <b>sauté de porc,</b>  <b>haricots beurre</b>  <b>st nectaire</b>  <b>panna cotta caramel</b>  <b>maison</b></p>
<p><u>lundi 2 décembre</u>  <b>asperges vinaigrette</b>  <b>sauté de porc,</b>  <b>brocolis</b>  <b>bleu d'auvergne</b>  <b>petit suisse</b></p>	<p><u>mardi 10 décembre</u>  <b>haricots verts</b>  <b>vinaigrette</b>  <b>émincé de dinde à la</b>  <b>crème, épinards</b>  <b>fromage blanc</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>jeudi 19 décembre</u>  <b>carottes râpées</b>  <b>pâtes carbo</b>  <b>camembert</b>  <b>fruits</b></p>	<p><u>vendredi 10 janvier</u>  <b>mâche vinaigrette</b>  <b>pâtes au saumon</b>  <b>yaourt aux fruits</b>  <b>fruits</b></p>

**Les vergers des Beaumonts : pomme-poire de Bonny sur Loire**

**Solberval : fruits et légumes frais des producteurs du Loiret**

**Fromagerie Pérot : yaourts divers et fromage blanc de la ferme de Neuvy sur Loire**

**Pomona : viande fraîche et fromage frais de la région centre**

**Pomona : produits surgelés de la région centre**

**Impéry Volaille : volaille fraîche de Cosne sur Loire**

**Pro à Pro : produits secs de Montargis**

**Ferme de la Prébenderie : viande fraîche bovine de Beaulieu sur Loire**

**Jardin des Berthiers : légumes frais de Neuvy sur Loire**

**Le pré de Mély : huile et farine de Pierrefitte-ès-Bois**

