
























# MENU DECEMBRE 2022

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><u>Du 28/11/2022</u></p> <p><u>Au 02/12/2022</u></p>	<p>Salade campagnarde</p> <p>Pâtes carbonara </p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Carotte râpée</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage</p>	<p>A.L.S.H</p>	<p>Salade d'endive </p> <p>Poulet coco</p> <p>Frites</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage </p> <p>Poisson</p> <p>Riz/courgette </p> <p>Laitage </p>
<p><u>Du 05/12/2022</u></p> <p><u>Au 09/12/2022</u></p>	<p>Duo de saucisson </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricot vert </p> <p>Yaourt</p>	<p>Rougail saucisse </p> <p>Riz basmati </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>A.L.S.H</p>	<p>Betterave rouge/maïs </p> <p>Poisson</p> <p>Semoule/sauce tomate </p> <p>Pâtisserie</p>	<p></p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Patatas Bravas</p> <p>Fruit</p>
<p><u>Du 12/12/2022</u></p> <p><u>Au 16/12/2022</u></p>	<p>Feuilleté fromage </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Mélanges de légumes</p> <p>Laitage </p>	<p>Hachis Parmentier </p> <p>Endive</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>A.L.S.H</p>	<p> Menu de Noël </p> <p>Salade terre-mer</p> <p>Burger maison </p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>	<p></p> <p>Carotte/ concombre</p> <p>Spaghetti Napolitaine </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de pommes </p> <p>gâteaux secs</p>

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Menu disponible sur le site [www.graces.fr](http://www.graces.fr)

 Produit issu de l'agriculture biologique, 
  produit origine local, 
  viande bovine française, 
  repas végétarien