



**T06-03 MONTOIS LA MONTAGNE**  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**






Menu du Jeudi 19 Décembre 2024 : ON FÊTE NOËL

Menu



Lundi

Macédoine mayonnaise  
 Saucisse fumée\*  
 /Roulé végétal  
 Haricots blancs à la tomate  
**Yaourt** aux fruits des bois **Bio**    
 Fruit de saison




Mardi

Salade verte - Vinaigrette  
 Filet de colin  - Sauce citronnée  
 /Galette végétarienne - Sauce citronnée  
**Coquillettes HVE**  - Chou fleur persillé  
**Maasdam Bio** **Bio**   
**Crème dessert caramel Bio** **Bio**  




Mercredi

Salade de pommes de terre - vinaigrette   
 Nuggets de poulet  
 /Nuggets végétarien  
 Haricots verts  
 Fromage frais nature  
 Semoule au lait vanillé du chef 

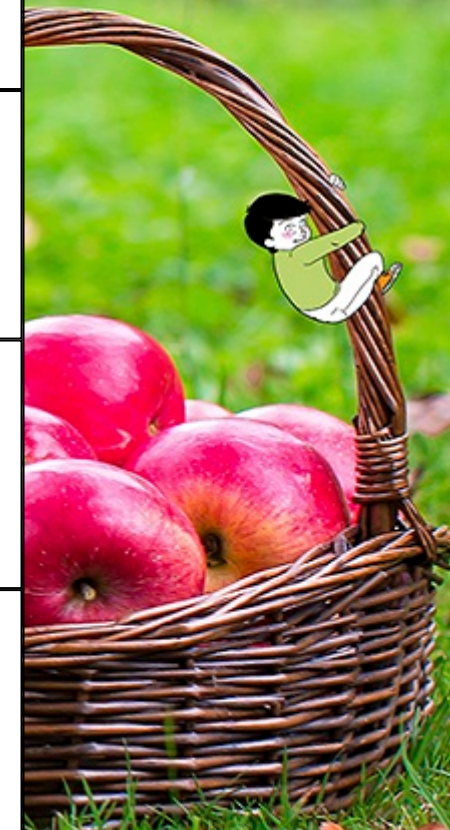
Jeudi

Dariole au potiron et parmesan  
**Sauté de Poulet**  - Sauce mousson à la châtaigne  
 /Croustillant pané au fromage  
 Pommes noisette  
**Brie Bio** **Bio**   
 Bûche de Noël au chocolat  - Chocolat de Noël

Vendredi

Velouté de **lentilles Bio** **Bio**   
 Riz de Camargue IGP façon risotto  - au potiron - Sauce crémeuse ricotta et parmesan  
 Tomme noire des Pyrénées IGP   
 Fruit de saison

api



*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenu des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances*  
 \* Contient du porc