

## Menus du 02 au 08 décembre 2024

CANTINE		Menu 1	Menu 2
<b>Lundi</b>	<b>02.12.2024</b>	Crème d'avoine Ragout de porc (Ch) provençal Couscous à la coriandre Légumes d'hiver Semoule au caramel chantilly	Crème d'avoine Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Semoule au caramel chantilly
<b>Mardi</b>	<b>03.12.2024</b>	Soupe de légumes de saison Vol au vent aux petits légumes sauce velouté à la courge Pâtes au beurre. Salade mêlée Blanc battu à la rhubarbe	Soupe de légumes de saison Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Blanc battu à la rhubarbe
<b>Mercredi</b>	<b>04.12.2024</b>	Potage cultivateur Saucisse de veau (CH) sauce aux oignons. Pommes frites maison Brocolis vapeur aux amandes Salade de fruits frais	Potage cultivateur Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Salade de fruits frais
<b>Jeudi</b>	<b>05.12.2024</b>	Velouté de lentilles au lard Emincé de dinde (FR) Strogonoff Pommes au lait maison Choux fleurs Polonaise Cassata sicilienne chantilly	Velouté de lentilles au lard Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Cassata sicilienne chantilly
<b>Vendredi</b>	<b>06.12.2024</b>	Soupe à l'oignon et croûtons Filet de cabillaud aux fines herbes (ANE) Riz pilaf tricolore Epinards en branches Mousse amaretto et miel	Soupe à l'oignon et croûtons Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Mousse amaretto et miel
<b>Samedi</b>	<b>07.12.2024</b>	Crème de courge au curry Rôti de veau jus au romarin (CH) Gratin dauphinois Petits légumes de saison Pruneaux aux sirop et cannelle	Crème de courge au curry Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Meringue et vermicelles surprise
<b>Dimanche</b>	<b>08.12.2024</b>	Consommé à l'œuf et parmesan Cuisse de poulet fermier (CH) rôti Pommes croquettes au romarin. Duo de légumes Tartelette au vin cuit	Consommé à l'œuf et parmesan Carbonnade de bœuf Flamande (CH) Tagliatelles fraîches Céleri et carottes glacés Tartelette au vin cuit

Origine des viandes : Suisse = (CH), Atlantique Nord Est= (ANE), Irlande=(IRL)

**\*\* une petite salade ou crudité accompagne le menu \*\***

Nom, prénom : \_\_\_\_\_

Domicile : \_\_\_\_\_

**Merci par avance de bien vouloir mettre une croix sur le menu choisi**