

MENU DES ECOLES BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



DECEMBRE 2025

<p><u>Lundi 01</u></p> <p>velouté chou fleur et petites saucisses bœuf aux carottes quinoa orange</p>	<p><u>Mardi 02 V</u></p> <p>crêpe au fromage omelette aux fines herbes bio haricots verts persillés flamby</p>	<p><u>Jeudi 04</u></p> <p>saucisson cornichons haut de cuisse de poulet grillé poêlée rustique flan pâtissier pomme</p>	<p><u>Vendredi 05</u></p> <p>chou rouge cœur filet de merlu sauce citron gratin dauphinois clémentine</p>
<p><u>Lundi 08V</u></p> <p>endives croûtons bio chakalaka crème renversée Alsa</p>	<p><u>Mardi 09</u></p> <p>soupe de légumes cœur filet de merlu sauce crustacés légumes vapeur beurre persil fromage blanc + coulis</p>	<p><u>Jeudi 11</u></p> <p>coquillettes vinaigrette olives maïs poule au pot légumes poule au pot beignet</p>	<p><u>Vendredi 12</u></p> <p>radis au sel bœuf émincé oignons purée de potiron fruit de saison bio</p>
<p><u>Lundi 15V</u></p> <p>salade à l'emmental bio lasagnes compote de poire</p>	<p><u>Mardi 16</u></p> <p>soupe de tomates émincé de veau façon blanquette riz créole bio crème brûlée Alsa bio</p>	<p><u>Jeudi 18</u></p> <p><u>MENU NOËL</u></p> <p>rillettes du Mans rôti de bœuf sauce champignons forestière duo haricots verts pommes duchesse sapin vanille</p>	<p><u>Vendredi 19</u></p> <p>feuilleté au fromage bio poisson frais aux amandes fondue de poireaux flognarde aux poires</p>

