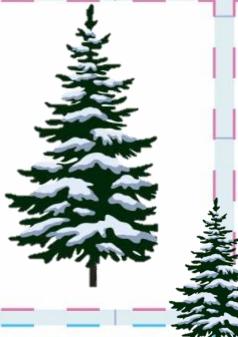


DAMVILLE/BUIS SUR DAMVILLE/CONDE				
DÉCEMBRE 2025				
Lundi	Du 1 au 5 décembre	Du 8 au 12 décembre	Du 15 au 19 décembre	Du 22 au 26 décembre
	Escalope LOCAL de dinde sauce chasseur Petits pois BIO – Pommes de terre Fromage Fruit de saison	Endives BIO aux pommes Couscous végé Légumes couscous – Semoule BIO Ille flottante	Saucisse LOCAL Duo de purées (pommes de terre & butternut) Fromage PUR PERCHE Fruit de saison	
Mardi	Duo carotte BIO et chou à la tomme Lasagnes de légumes MASION Tarte au chocolat MAISON	Mijoté de bœuf LOCAL f au potiron Gratin dauphinois MAISON Fromage Fruit de saison	Repas de noël 	
Mercredi				
Jeudi	Salade composée Sauté de bœuf LOCAL sauce à l'échalote Frites FRAICHES Yaourt aux fruits PUR PERCHE	Poisson à la bordelaise MSC Carottes BIO vichy – Coquillettes BIO Fromage Fruit de saison	Potage de saison Croque-fromage gratiné MAISON à la béchamel Salade Compote	Férié Joyeux Noël ! 
Vendredi	Filet de poisson MSC sauce hollandaise Brocolis – Riz pilaf BIO Fromage Fruit de saison	Potage de légumes frais Assiette de charcuterie Pomme de terre gratinée à la raclette – Crudités Yaourt aux fruits PUR PERCHE	Carottes râpées BIO au gouda Filet de poisson MSC sauce aurore Fondue de poireaux – Riz BIO Fromage blanc coulis	Férié Bonne année ! 

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

