

MENU DE DECEMBRE

Lundi 2 décembre

Terrine du marché Provençale
Quenelle nature sauce ketchup
Rissolé de pommes de terre
Brie individuel
Semoule au lait individuelle

Mardi 3 décembre

Salade de lentilles
Emincé de boeuf à l'orange
Saucisse végétarienne
Carottes poulettes
Saint Paulin individuelle bio
Salade de fruits rouges

Mercredi 4 décembre

Salade de carottes bio
Boeuf Stroganoff
Poêlée du jour
Cantal coupé
Crème vanille Montblanc

Jeudi 5 décembre

Chou rouge vinaigrette
Garniture carbonara
Garniture végétale bolognaise
Tagliatelles
Vache Picon
Flamby vanille

Vendredi 6 décembre

Concombre
Filet de poisson pané
Omelettes aux fines herbes
Jeunes carottes persillées
Leerdammer individuel
Compote

Lundi 9 décembre

Salade verte du jardin
Hachis parmentier
Brandade de morue
Comté coupé
Tarte bourdaloue

Mardi 10 décembre

Oeufs mimosa
Aiguillette de poulet thym citron
Aiguillette de colin MSC
Spaghettis bio
Rondelé aux poivre
Tartelette chocolat

Mercredi 11 décembre

Salade verte
Lasagne ricotta épinard
Mimolette
Clémentine

Jeudi 12 décembre

Concombres vinaigrette
Mijoté de sot l y laisse de dinde
Tarte au fromage
Choux fleurs gratinés bio
Edam individuel
Cocktail de fruits

Vendredi 13 décembre

Mousse de betterave
Moules à la crème
Saucisse végétarienne
Frites
Pik et croq
Génoise choco framboise maison

Lundi 16 décembre

Salade de blé provençale
Cordon bleu de volaille
Omelette fromage
Courgettes à la vache qui rit
Tartare nature
Yaourt bio aromatisé à la framboise

Mardi 17 décembre

Taboulé maison
Galette Mexicaine
Riz
Ptit Louis
Pomme bio

Mercredi 18 décembre

Coleslaw maison
Emincé de dinde aux morilles
Boulette soja au ketchup
Légumes pot au feu
Petit moulé nature
Entremet vanille

Jeudi 19 décembre

MENU DE NOËL
A VENIR PROCHAINEMENT

Vendredi 20 décembre

Carottes râpées à l'échalote
Oeuf dur Florentine
Tendre bleu à la coupe
Crème dessert vanille

Lundi 23 décembre

Salade mêlée
Lasagne bolognaise
Lasagne saumon
Vache Picon
Kiwi

Mardi 24 décembre

à venir prochainement

Mercredi 25 décembre

NOEL

Jeudi 26 décembre

Vendredi 27 décembre

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable