

# 🖍 Menus de Décembre 🎉



# Lundi 1er décembre

Salade de riz au thon Salade de riz

Rôti de boeuf aux olives Steak de soia à l'échalote

Gratin de légumes printaniers Yaourt nature les 2 vaches RIO

Compote de pomme biscuitée

#### Mardi 2 décembre

Salade de lentilles Filet de poulet rôti et sa crème d'herbes aromatiques

> Saucisse végétarienne Frites

Petit Suisse nature Flamby vanille

## Mercredi 3 décembre

Salade de carottes BIO **Boeuf Stroganoff** Pavé de poisson bordelaise Purée Maison Laurent Cantal coupé Crème catalane maison



#### Jeudi 4 décembre

Chou-rouge vinaigrette Garniture carbonara Garniture végétale bolognaise **Tagliatelles** Edam à la coupe Pomme barbe à papa



# Mardi 9 décembre

Terrine du marché provençal Ravioli tofu basilic BIO Mimolette Kiwi

ΑB

# Mercredi 10 décembre

Salade iceberg Steak haché Steak de soja à l'échalote

Pennes natures Produit laitier Compote gourde

Mercredi 17 décembre

Radis beurre

Boulettes de dinde napolitaine

Boulettes de soja à la crème de ketchup

Haricots beurre

Petit moulé nature

Entremet vanille

#### Jeudi 11 décembre

Taboulé oriental Mijoté de sot I y laisse Tarte au fromage Poêlée camarguaise

Cocktail de fruits

Camembert portion BIO



Jeudi 18 décembre

Terrine de St Jacques

Ballotine de poulet figues et foie gras

Pommes Duchesse

Mini Babybel en habit de Noël

Bûchette chocolat

#### Vendredi 19 décembre

Concombre sauce blanche

Colin meunière

Omelette aux fines herbes

Jeunes carottes persillées

Camembert portion BIO

Yaourt aux fruits

ΑB

Vendredi 12 décembre

Mousse de betterave

Moules à la crème

Saucisse végétarienne

Frites

Kiri

Gâteau génoise choco-framboise

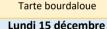
maison

Carottes râpées à l'échalote Oeuf dur Florentine Bleu individuel Crème dessert vanille

# Lundi 8 décembre

ΑB

Coeur de palmier et maïs Hachis parmentier Brandade de morue Comté coupé



Salade de blé provençale Cordon bleu de poulet raclette Omelette au fromage

Courgettes à la vache qui rit Rondelé au sel de Guérande Yaourt aromatisé

#### Lundi 22 décembre

Salade mêlée Lasagne bolognaise Lasaane de saumon

Vache Picon Clémentines x 2

#### Lundi 29 décembre Mardi 30 décembre

Grand EST

Céleri à l'hawaïenne Steak haché au cheddar Steak de soia à l'échalote Pommes grenailles Kiri Yaourt à boire

### Mardi 16 décembre

Betterave vinaigrette Pané fromage Riz P'tit Louis Banane cuite

## Mardi 23 décembre

Salade piémontaise Salade piémontaise au thon Cordon bleu de volaille Omelette au fromage Poêlée du jour Chevretine

Eclair au chocolat

Salade de haricots verts Tartiflette savoyarde Tartiflette aux légumes Petit suisse nature Kiwi

#### Mercredi 24 décembre

Grand Est

Rillettes du Mans Terrine aux trois légumes

Steak haché Croq végétal fromage Purée

Tartare nature Yaourt aux fruits mixés

#### Mercredi 31 décembre

Assiette de charcuterie Surimi et dosette de mayonnaise Filet de poisson pané Croq légumes du soleil

> Frites Chanteneige Pêche façon melba

# Jeudi 25 décembre



## Jeudi 1er janvier Férié

Bonne Année



#### Vendredi 26 décembre

Salade de perles fromagère Escalope de dinde viennoise Pané de cabillaud à la texanne

Brocolis et champignons aux amandes Yaourt nature Orange

# Vendredi 2 janvier

Carottes et céleri rémoulade Sauté de boeuf sauce provençale Filet de hoki à la graine de moutarde Semoule Croc'lait BIO

Tarte bourdaloue

Nos menus sont suceptibles de contenir les 1 céréales co coques, céleris, moutarde graines de sésames, mollusques, lupins, amy dride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

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

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









ruits a

