



Menus* du mois de décembre

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

24 au 28 novembre

Demi pamplemousse, sucre
Chipolatas PF au jus (1,12)
Poêlée paysanne
Yaourt aux fruitx mixéx (7)

Mardi

Blanquette de veau VF maison
(1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Mercredi

Tapenade maison, croutons
(1,4,10,12)
Omelette au fromage maison
(3,7)
Flageolets aux carottes maison
(1,7,9)
Compote de fruit

Jeudi

Céleri rémoulade maison
(3,7,9,10,12)
Sauce bolognaise égréné végétal
(1,6,7,9,12)
Coquillettes / emmental râpé (1,7)
Fruit de saison

Vendredi

Velouté de légumes maison (7,9,12)
Dos de colin MSC sauce safrané
(1,4,7,9,12)
Gratin de patates douces maison
(1,7)
Fromage blanc (7)
Miel ou sucre

1er au 5 décembre

Gardianne de Taureau VBF maison (1,9,12)
Pommes vapeur (7)
Saint Paulin à la coupe (7)
Fruit de saison

Taboulé aux légumes maison (1)
Escalope de poulet VF sauce champignon maison (1,3,7,9,12)
Haricots verts persillés (7)
Cookies de Tatiana aux noisettes maison (1,3,7,8)

Velouté de potiron maison (7,12)
Rôti de dinde VF rôti au jus
(1,3,7,9,12)
Mezze penne/ emmental râpé
(1,7)
Fruit de saison

8 au 12 décembre

Salade verte, noix (8,10,12)
Tartiflette maison (1,3,7,9,12)
Compote de fruit

Sauté de bœuf VBF au jus maison (1,12)
Poêlée campagnarde
Vieux pané à la coupe (7)
Fruit de saison

Betteraves, vinaigrette (10,12)
Tajine de poulet VF aux olives maison (1,3,7,9,10,12)
Semoule de blé (1)
Yaourt aux fruit mixés (7)

15 au 19 décembre

Emincé de dinde VF au jus maison (1,3,7,9,12)
Gratin de brocolis et pommes de terre (7)
Saint nectaire à la coupe (7)
Compote fruit

Velouté de légumes orange maison, croutons (1,7,12)
Omelette au fromage (3,7)
Epi de maïs grillé (7)
Fruit de saison

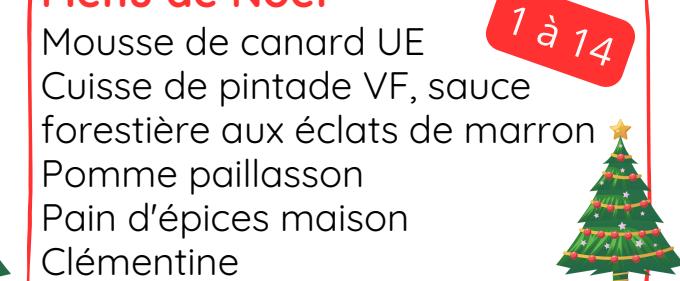
Menu de Noël
Cake au fromage maison, salade verte (1,3,7,10,12)
Blanquette de la mer maison (1,2,3,4,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Pana Cotta, coulis de caramel, brisures m et m's (5,6,7)



Menu de Noël

Mousse de canard UE
Cuisse de pintade VF, sauce forestière aux éclats de marron
Pomme paillason
Pain d'épices maison
Clémentine

1 à 14



Salade iceberg, quartier d'œuf dur (3,10,12)
Lasagnes au poisson maison (1,4,7,9,12)
Fruit de saison



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

Allergènes

1 Gluten	3 œuf	6 Soja	9 Céleri	12 Sulfite
2 Crustacé	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque