



Menus* du mois de décembre

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

24 au 28
novembre

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

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

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

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

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

Œuf dur frais, mayonnaise
(3,10,12)
Raviolis ricotta épinards (1,3,7)
Sauce tomate provençale maison
(1,7,9,12)
Fruit de saison

Blé aux légumes maison (1,10,12)
Fish and chips cabillaud / quartier
citron (1,4,7)
Carottes à l'ail (1,7,9)
Compote fruit

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)

Potage de légumes maison au
Boursin (7,9,12)
Dhal de lentilles corail lait coco
curry maison (1,10,12)
Riz pilaf (7,9)
Fruit de saison

Carottes râpées maison (10,12)
Filet de hoki MSC sauce tomate
maison (1,4,9,12)
Ecrasé de pommes de terre
maison (7)
Crème dessert vanille (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 paillasson
Pain d'épices maison
Clémentine

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.

Allergènes

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

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