

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 30% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 27 novembre au 22 décembre 2023



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 27 novembre au 01 décembre

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29 Repas végétarien	Jeudi 30	Vendredi 01
	Salade de pâtes/edam/maïs	Betteraves au vinaigre de pommes	Œuf mimosas	Salade Coleslaw	Potage de légumes
	Nuggets de volaille	Tartiflette	Galette végétale maison	Poisson de la criée	Rissolette de veau
	Jardinière de légumes	Salade verte	Légumes rôtis	Semoule à la tomate	Poêlée méridionale
			Cantal	Camembert	
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème rapadura	Fruit de saison	Liégeois à la vanille
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Pain Confiture	Entremet caramel Boudoirs	Compote de fruits Cigarettes Russes

Semaine du 04 au 08 décembre

	Lundi 04	Mardi 05 Repas végétarien	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
	Salade du pêcheur (croûtons, collin, oignons rouge)	Macédoine de légumes	Pizza Margarita	Bouillon du pot aux vermicelles	Terrine de campagne
	Jambon grillé sauce madère	Omelette forestière	Steak haché de poulet	Pot au feu	Gratin de pâtes au saumon
	Purée de panais	Salade verte	Petits pois carottes	et ses légumes	Salade verte
		Saint Nectaire			Tomme blanche
	Donuts au sucre	Fruit de saison	Ile Flottante	Yaourt fermier	Fruit de saison
Goûters	Pain Fromage	Fromage Blanc Palmiers	Fruit rôti Madeleines	Gâteau maison	Entremet vanille Petits Beurres

Semaine du 11 au 15 décembre

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 Repas végétarien	Vendredi 15
	Salade Niçoise (tomate, œuf, haricots verts)	Céleri rémoulade	Salade d'endives aux noix	Velouté de butternut et lentilles corail	Salade verte aux dès d'emmental
	Poisson pané	Chipolatas	Sauté de bœuf au balsamique	Lasagnes provençales	Tajine de volaille
	Gratin de butternuts	Flageolets	Riz de Camargue	Salade verte	et ses légumes
	Brie	Plateau dégustation: Toast de Foie gras	Livarot	Petit suisse	
	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier	Biscuit	Ananas frais
Goûters	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Entremet chocolat BN	Pain perdu	Pain Barre chocolat

Semaine du 18 au 22 décembre

	Lundi 18 Repas végétarien	Mardi 19	Mercredi 20 Repas de Noël	JEUDI 21 Repas de Noël	Vendredi 22
	Friand au fromage	Velouté d'asperges	Plateau terre et mer	Terrine aux deux saumons	Betteraves vinaigrette
	Dahl de lentilles	Sauté de porc basquaise	Magret de canard aux framboises	Moelleux de volaille farci	Raviolis
	au curry de légumes	Ratatouille	Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	Pommes forestines	Salade verte
			Duo de fromage	Fourme d'Ambert	
	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Profiteroles	Sapin en fête	Cocktail de fruits
Goûters	Crème renversée Madeleine	Compote de fruits Biscuit	Brioche perdue Jus d'orange	Gâteau maison Chocolat Chaud	Banane Chocolat Chantilly

