





DECEMBRE




Semaine du 1er au 4 décembre







LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves rouges F	Potage aux lentilles FM	Chou rouge F
	Sauté de volaille au curry F VVF	Omelette au fromage FM	Pâvé de saumon rôti S
	Printanière de légumes S	Carottes Vichy F bio	Epinards S
	Emmental		Ptit Louis
	Clémentine F 	Kaki F	Crêpes FM 

Semaine du 7 au 11 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes F/FM bio	Mâche/croûtons F	Carottes râpées F bio 	Taboulé FM
Escalope de dinde F VVF	Croque monsieur végétarien FM	Dos de lieu sauce crevette S	Saucisse F ELBF
Haricots verts S		Chou fleur F	Frites F/FM
Mimolette 	Babybel	Tome blanche	Camembert
Orange F	Crème chocolat FM	Cocktail de fruits C	Kiwi F

Semaine du 14 au 18 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade F bio	Potage alénois F/FM	Batavia F bio	Assiette garnie F bio 
Dos de cabillaud S	Navarin d'agneau F UE	Blé, tomate, courgette & crème SV/F	Sauté de volaille F VVF
Ratatouille F/FM	Haricots beurre S		Pommes noisette S
Bûchette de chèvre	Yaourt aux fruits 	Emmental	Comté
Ananas au sirop C	Banane F	Compote de pomme FM	Dessert surprise 

	Fruit et légume
	Viande, poisson, œuf
	Produit laitier
	Féculent (pâte, riz, pain, ...)
	Sucre, pâtisserie, ...
	Produit sec

VF	Viande Française
UE	Union Européenne
ELBF	Elaborée en France
VPF	Viande de Porc Français
VBF	Viande Bovine Française
VVF	Viande de Volaille Française

F	Produit frais
S	Produit surgelé
C	Conserve
P	Préparation
FM	Fait Maison
SV	Sous-vide

Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.