DÉCEMBRE

Semaine du 27 novembre au 01 décembre

			VENDREDI
			Haricots verts vinaigrette S
			Saucisses lentilles F/SV ELBF
			Fromage
			Pomme F

Semaine du 4 au 8 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage S bio	Carottes rapées F bio	Batavia F bio	Betteraves cuites vinaigrette SV/F
Steak haché S VBF	Coquillettes/courgettes sauce curry SV/F/FM	Dos de lieu sauce crevette S/FM	Jambon F ELBF
Flageolets sauce tomate C/FM		Purée de pommes de terre/céleri F	Pâtes SV
	Yaourt nature F		Fromage
Poire F	Compote C	Banane F	Clémentine F

Semaine du 11 au 15 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou-rouge aux pommes F bio	Velouté lentilles corail au lait de coco F/FM	Macédoine vinaigrette C	Mâche F
Colin crème au beurre et citron S/FM	Cordon bleu S ELBF	Quiche épinards/chèvre F/FM	Poulet S UE
Riz SV	Haricots verts S		Frites F/FM
	Fromage		
Pomme au four au chocolat F	Clémentine F	Kiwi F	Yaourt fruits mixés F

Semaine du 18 au 22 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céléri rémoulade F bio	Haricots verts vinaigrette C	Potage de légumes F/FM	Mousse de canard/cornichons F/SV
Chili végétarien C	Emincé de volaille S VVF	Poisson pané S	Escalope de volaille Orloff F VVF
	Brocolis F	Purée de carottes F/FM	Haricots verts/pommes duchesses S
	Fromage		Fromage
Crème vanille P	Orange F	Poire F	Buchettes glacées vanille/chocolat S

VF	Viande Française	F	Produit frais
UE	Union Européenne	S	Produit surgelé
ELBF	Elaborée en France	C	Conserve
VPF	Viande de Porc Français	P	Préparation
VBF	Viande Bovine Française	FM	Fait Maison
VVF	Viande de Volaille Française	SV	Sous-vide
			Menu végétarien

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.