

DÉCEMBRE

LUNDI 01 DÉCEMBRE	MARDI 02 DÉCEMBRE	JEUDI 04 DÉCEMBRE	VENDREDI 05 DÉCEMBRE
Betteraves - vinaigrette F/FM	Potage à la citrouille F/FM	Friand au fromage S	Chou-rouge aux pommes F/FM
Steak haché S bio VBF	Poisson pané S	Spaghettis aux lentilles SV	Pilons de poulet S VVF
Purée de pommes de terre F/FM	Duo de choux F/FM		Petits pois / carottes C
	Fromage F		Fromage F
Yaourt aux fruits mixés F	Kiwi F	Crème au chocolat P	Abricots au sirop C

LUNDI 08 DÉCEMBRE	MARDI 09 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
Taboulé SV/F/FM	Macédoine C	Haricots verts - vinaigrette C	Potage de légumes F/FM
Omelette - ciboulette F/FM	Dos de saumon rôti S	Saucisse F ELBF	Croque végétarien F/FM
Carottes Vichy F bio	Pommes de terre vapeur F bio	Lentilles SV	Salade F bio
Fromage F		Fromage F	Poire F
Clémentine F	Glace S	Pomme F	

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
Carottes/céleri - vinaigrette F/FM bio	Potage de légumes F/FM	Salade - vinaigrette F bio	Ballotine de volaille - champignons F ELBF
Dos de lieu - sauce beurre blanc S/FM	Tarte épinards / ricotta F/FM	Raviolis C	Blanquette de dinde - carottes/navets F VVF
Brocolis F		Yaourt nature F	Gratin Dauphinois F/FM
Fromage F		Clémentine F	Donut de Noël S
Compote de pommes F/FM	Poire F		

Joyeuses Fêtes

*Photos non contractuelles

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.

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 végétarien