








Menu: décembre 2022

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<p><u>Potage carottes</u></p> <p> Gratin de pâtes au jambon/fromage (dés de volaille)</p> <p><u>Poire locale</u></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Dessert de Saint Nicolas</p>	<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Tortilla maison (œufs + <u>pommes de terre</u>)</p> <p><u>aux poireaux</u></p> <p>Crème vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Cassolette aux 3 poissons (saumon, cabillaud, colin MSC) & sa julienne de légumes (carottes, céleri, oignons)</p> <p><u>Purée</u></p> <p>Banane Fairtrade Bio </p>
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p> Escalope de porc jus de viande (filet de poulet)</p> <p>Risotto <u>aux potimarron et oignons</u></p> <p><u>Poire locale</u></p>	<p><u>Potage poireaux</u></p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Penne sauce <u>champignons</u></p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Burger de légumes</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Frites/ketchup</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p><u>Potage champignons</u></p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p><u>Purée</u> <u>aux panais</u></p> <p><u>Pomme locale</u></p>
lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Couscous (carottes, navets, <u>pois chiches</u>, céleri, oignons)</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Semoule</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>Potage potiron</u></p> <p> Roulade de volaille aux aïelles jus de volaille</p> <p>Demi-poire</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Dessert de Noël</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p> Blanquette de porc (blanquette de dinde) aux légumes oubliés (topinambour, céleri rave, <u>carotte, potiron, oignon</u>)</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt entier nature BIO</p>	<p><u>Potage chicons</u></p> <p>Filet de lieu noir sauce hollandaise</p> <p>Rata de pommes de terre</p> <p><u>aux carottes</u></p> <p><u>Poire locale</u></p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"



Légumes de saison

 Viande de porc

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Poisson issu de la pêche durable

Menu à thème

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)