



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Potage de légumes*

*Grignottes de porc sauce tomate*

*Lentilles au jus*

*Bûche de chèvre*

*Beignet pomme*

*Taboulé*

*Croq fromage*

*Chou-fleur persillé*

*Petit suisse sucré*

*Fruit du jour*

*Salade de blé Provençale*

*Chipolatas au jus*

*Petit pois*

*Tartare ail et fines herbes*

*Compote de fruits*

*Céleri rémoulade*

*Steak haché sauce échalote*

*Riz*

*Vache qui rit*

*Crème chocolat*

*Œuf mayonnaise*

*Beignets de calamar*

*Brocolis béchamel*

*Chanteneige*

*Mini chou à la crème*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu

Menus du Lundi 09 Décembre au 13 Décembre 2024



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



Les groupes d'aliments :



**Lundi**

*Rosette cornichons*

*Boulette de boeuf au jus*

*Carottes au jus*

*Mimolette*

*Compote de fruits*

**Mardi**

*Macédoine mayonnaise*

*Tartiflette*

*(plat complet)*

*Samos*

*Fruit*

**Mercredi**

*Salade Betterave/Maïs*

*Roti de porc au jus*

*Blé*

*Petit Louis*

*Liégeois chocolat*

**Jendredi**

*Salade de riz*

*Œufs à la béchamel*

*Épinards*

*Camembert*

*Fruit de saison*

Gateau d'anniversaire offert par la municipalité

**Vendredi**

*Carottes râpées*

*Quenelles de brochet sauce Nantua*

*Cocos au jus*

*Petit suisse*

*Gâteau basque*



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



*Lundi*

*Salade maïs/thon*

*Rôti de dinde sauce crème*

*Haricots verts persillés*

*Yaourt au lait entier*

*Madéleine*



*Mardi*

*Potage de légumes*

*Feuilleté rigolo*

*Salade verte*

*St Paulin*

*Flan vanille*



*Mercredi*

*Salade de pâtes*

*Cordon bleu*

*Ratatouille*

*Petit moulé nature*

*Fruit de saison*



*Jedi*

*Mousse de canard*

*Sauté de pintade sauce suprême*

*Pomme Paillason*

*Délice de Noël au chocolat*

*Clémentine + chocolat de Noël*



*Vendredi*

*Chou-fleur vinaigrette*

*Médailillon de merlu sauce Armoricaïne*

*Riz créole*

*Gouda*

*Compote de fruits*



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »