



	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
	Salade coleslaw	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Carottes BIO râpées	Salade de pommes de terre sauce blanche
	Boulettes de bœuf VBF BIO sauce tomate	Poulet rôti au jus	Cordon bleu	"Menu anti-gaspi"	Poisson pané + citron
	s/v: Pois chiches à l'espagnole	s/v: Œuf dur	s/v: Galette lentille bougour	Bolognaise de bœuf VBF BIO	
				s/v: Bolognaise de thon	
	Semoule BIO	Tian riz potiron	Potatoes	Spaghettis BIO	Poêlée de légumes
	Gouda	Camembert	St Paulin	Yaourt nature	Bûchette mi-chèvre
	Poire BIO	Orange	Purée pomme/pruneau	Kiwi BIO	Banane
	Pain + confiture	Génoise à la fraise + lait	Madeleine + jus raisin	Pain + camembert ind	Cake à la Carottes aux œufs BIO + lait
	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
	Endives vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Toast de chèvre	Navette à la mousse de canard sur lit de mâche	Carottes BIO râpées
	Escalope de volaille au jus	Sauté de porc VPF au curry	Steack haché de bœuf VBF au jus	s/v: Navette à la mousse de saumon sur mâche	
	s/v: Galette quinoa à la provençale	s/v: Lentilles au jus	s/v: Omelette BIO aux fines herbes	Repas de Noël	Parmentier de poisson
				Sauté de volaille LR aux fruits secs	
				s/v: Filet de Cabillaud sauce aux fruits secs	
	Purée de potiron	Bougour BIO	Chou fleur gratiné	Pommes dauphines + haricots verts	Brie
	Mjmolette	Emmental	Petit moulé ail + fines herbes	Gâteau de Noël - clémentine + pére Noël en chocolat	Salade de fruits frais
	Gateau aux pommes aux œufs BIO	Liégeois chocolat	Pomme Golden	Pain + gouda ind	Moelleux Citron + sirop
	Pain + chocolat noir	Galette St Michelle + fruit	Quatre quart aux œufs BIO + lait	jeudi 27 décembre	vendredi 28 décembre
	lundi 24 décembre	mardi 25 décembre	mercredi 26 décembre	Salade verte	Potage Dubarry
	Chou chinois vinaigrette		Quiche au potiron	Menu végétarien	Filet de saumon sauce aux agrumes
	CL&H		Escalope de veau au jus	Omelette BIO aux champignons	
	Quenelles fraîches BIO sauce provençale		s/v: Galette lentille bougour		Epinards BIO
					Tomme noire
	Riz BIO		Gratin de blettes fraîches	Frites	Banane BIO
	Yaourt nature BIO		Carré frais	Fromage blanc	
	Orange		Kiwi	Pomme BIO	Pain + chocolat noir
	Cake au chocolat aux œufs BIO + lait		Pain + chocolat au lait	Petit LU + jus pomme	
	lundi 31 décembre	mardi 01 janvier	mercredi 02 janvier	jeudi 03 janvier	vendredi 04 janvier
	Endives + pommes vinaigrette		Radis beurre	Pissaladière	Potage St Germain
	Poulet rôti aux herbes		Sauté de bœuf VBF façon bourguignon	Sauté de dinde au jus	Filet de lieu sauce basilic
	s/v: Filet de colin au thym		s/v: Omelette BIO à la tomate	s/v: Galette quinoa à la provençale	
					Brocolis + pommes de terre vapeur
					Fromage blanc
	Purée Crécy		Pâtes BIO	Potiron sauté	Salade de fruits frais
	Petit moulé		Edam	Yaourt nature	
	Poire		Purée de pommes	Clémentine	Crêpe au sucre + jus pomme
	Brownie + lait		Pain + carré frais	Pain + chocolat noir	

« 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. »

