



MENUS

MOYENS/GRANDS
 DU MOIS DE DECEMBRE 2024



Validés par la Commission des menus



**DU 25
 AU 29 NOV.**

Aiguillettes de poulet
 sauce chasseur
 Haricots verts Bio
 Saint-Moret ⁷
 Orange **

**DU 2
 6 DEC.**

Paupiette de lapin
 sauce champignons
 Carottes
 Chanteneige Bio ⁷
 Fruits

**DU 9
 AU 13 DEC.**

Boules de poulet
 Torti ¹³
 Navet
 Comté ⁷
 Fruits

**DU 16
 AU 20 DEC.**

Betteraves ¹⁰
 Wings de poulet
 Petits pois carottes
 Mini cabrette ⁷
 Pomme **

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Rôti de porc au jus
 Semoule ¹
 Epinards
 Morbier ⁷
 Fruits

Steak haché
 sauce roquefort
 Coquillettes ¹³
 Carottes
 Emmental ⁷
 Pomme **

Sauté de veau
 Chou fleur
 Rondelé ⁷
 Clémentine Bio **

Salade
 de haricots verts ¹⁰
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Pont l'Évêque ⁷
 Fruits

Potage maison **
 Boules d'agneau
 sauce tomato grill
 Gratin de courgettes ⁷
 Petits suisses sucrés ⁷
 Fruits

MENU AUVERGNE
 Potée auvergnate
 Bleu d'Auvergne
 Fruits

Crêpes
 aux champignons ^{13 7}
 Lasagnes maison ^{13 7}
 Faisselle ⁷
 Salade de fruits frais **

Potage maison **
 Endives au jambon
 gratinées maison ⁷
 Boursin ⁷
 Fruits

Sardines ⁴
 Bœuf braisé
 Ferme de Saint-Denis
 Jardinière de légumes
 Tomme blanche ⁷
 Fruits

Fileté de poisson pané ⁴
 Chou de Bruxelles
 à la béchamel ⁷
 Bûche du Pilat ⁷
 Fruits

Œuf dur
 à la béchamel ^{3 7}
 Épinards
 Fromage de chèvre ⁷
 Fruits

REPAS DE NOËL
 Pâté en croûte
 Richelieu
 Blanquette de dinde ⁷
 Chou fleur
 Pom'pin
 Gouda ⁷
 Dessert de Noël

Carottes râpées
 maison ¹⁰
 Cabillaud
 sauce crustacés ^{2 3}
 Riz
 Six de Savoie ⁷
 Fruits

Maquereaux ⁴
 Escalope de dinde
 sauce marchand de vin
 Boulgour ¹
 Courgettes
 Yaourt
 au sucre de canne Bio ⁷
 Orange **

Céleri rémoulade ¹⁰
 Dos de colin
 sauce beurre blanc ^{4 7}
 Purée de butternut ⁷
 Camembert ⁷
 Banane **

Poissonette ⁴
 Ratatouille
 Babybel ⁷
 Compote

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11

