



MENUS



DU MOIS DE DECEMBRE 2024

Validés par la Commission des menus



**DU 25
AU 29 NOV.**

Salade piémontaise ¹⁰
 Aiguillettes de poulet sauce chasseur
 Haricots verts Bio
 Saint-Moret ⁷
 Orange **

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 2
6 DEC.**

Endives et œufs durs ^{3 10}
 Paupiette de lapin sauce champignons
 Carottes
 Chanteneige Bio ⁷
 Gaufre ^{1 3 7}

**DU 9
AU 13 DEC.**

Salade verte ¹⁰
 Boules de poulet
 Torti ^{1 3}
 Comté ⁷
 Liégeois au chocolat

**DU 16
AU 20 DEC.**

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

Salade verte ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Semoule ¹
 Morbier ⁷
 Crème dessert ⁷

Saucisson à l'ail
 Steak haché sauce roquefort
 Coquillettes ^{1 3}
 Emmental ⁷
 Pomme **

Rillettes de porc
 Sauté de veau
 Chou fleur
 Rondelé ⁷
 Clémentine Bio **

Salade de haricots verts ¹⁰
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Pont l'Évêque ⁷
 Éclair ^{1 3 7}

Potage maison **
 Boules d'agneau sauce tomato grill
 Gratin de courgettes ⁷
 Petits suisses sucrés ⁷
 Tarte au citron ^{1 3 7}

MENU AUVERGNE
 Salade auvergnate ¹⁰
 Potée auvergnate
 Bleu d'Auvergne
 Tarte aux myrtilles ^{1 3}

Crêpes aux champignons ^{1 3 7}
 Lasagnes maison ^{1 3 7}
 Faisselle ⁷
 Salade de fruits frais **

Potage maison **
 Endives au jambon gratinées maison ⁷
 Boursin ⁷
 Bûche pâtissière ^{1 3 7}

Sardines ⁴
 Bœuf braisé Ferme de Saint-Denis
 Jardinière de légumes
 Tomme blanche ⁷
 Mousse au chocolat ⁷

Pizza au fromage maison ^{1 3 7}
 Filet de poisson pané ⁴
 Chou de Bruxelles à la béchamel ⁷
 Bûche du Pilat ⁷
 Liégeois aux fruits

Feuilleté au fromage ^{1 3 7}
 Œuf dur à la béchamel ^{3 7}
 Épinards
 Chèvre frais Ferme de Crevant ⁷
 Crème renversée Bio ⁷

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

Carottes râpées maison ¹⁰
 Cabillaud sauce crustacés ^{2 3}
 Riz
 Six de Savoie ⁷
 Flan pâtissier ^{1 3 7}

Maquereaux ⁴
 Escalope de dinde sauce marchand de vin
 Boulgour ¹
 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 **

Salade verte ¹⁰
 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

