



| | 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/N: Pois chiches à l'espagnole | s/N: Œuf dur | s/N: Galette lentille bougour | Bolognaise de bœuf VBF BIO | |
| | | | | s/N: 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/N: Navette à la mousse de saumon sur mâche | Parmentier de poisson |
| | s/N: Galette quinoa à la provençale | s/N: Lentilles au jus | s/N: Omelette BIO aux fines herbes | Repas de Noël | |
| | | | | Sauté de volaille LR aux fruits secs | |
| | | | | s/N: 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 | | Moelleux Citron + sirop |
| | Pain + chocolat noir | Galette St Michelle + fruit | Quatre quart aux œufs BIO + lait | Pain + gouda ind | |
| | lundi 24 décembre | mardi 25 décembre | mercredi 26 décembre | jeudi 27 décembre | vendredi 28 décembre |
| | Chou chinois vinaigrette | | Quiche au potiron | Salade verte | Potage Dubarry |
| | CL&H | | Escalope de veau au jus | Menu végétarien | Filet de saumon sauce aux agrumes |
| | Quenelles fraîches BIO sauce provençale | | s/N: Galette lentille bougour | Omelette BIO aux champignons | |
| | | | | | |
| | Riz BIO | | Gratin de blettes fraîches | Frites | Epinards BIO |
| | Yaourt nature BIO | | Carré frais | Fromage blanc | Tomme noire |
| | Orange | | Kiwi | Pomme BIO | Banane BIO |
| | Cake au chocolat aux œufs BIO + lait | | Pain + chocolat au lait | Petit LU + jus pomme | Pain + chocolat noir |
| | 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/N: Filet de colin au thym | | s/N: Omelette BIO à la tomate | s/N: Galette quinoa à la provençale | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | Purée Crécy | | Pâtes BIO | Potiron sauté | Brocolis + pommes de terre vapeur |
| | Petit moulé | | Edam | Yaourt nature | Fromage blanc |
| | Poire | | Purée de pommes | Clémentine | Salade de fruits frais |
| | Brownie + lait | | Pain + carré frais | Pain + chocolat noir | Crêpe au sucre + jus pomme |

« 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. »

