





# MENU DU MOIS DECEMBRE 2021

SEMAINE DU 1 AU 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			TABOULE RAISINS 1 ESCALOPE VIENNOISE 3 EPINARDS CREME 7 FRUIT	SAUCISSON/BEURRE 7 POULET ROTI POMMES PERSILLEES FROMAGE 7	BETTERAVES CIBOULETTE  COLIN SCE SOLEIL 4 CHOU-FLEUR GRATIN 7 MOUSSE CHOCOLAT 7
SEMAINE DU 7 AU 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 3 FILET BASQUAISE  RIZ PILAFF  FRUIT	ENDIVES 3 SAUTE DE DINDE 7 CAROTTES VICHY  COMPOTE BIO	SAUCISSON A L AIL 7 CROUSTI FROMAGE 1,7 CHOU ROMANESCO  YAOURT VANILLE	ENDIVES CEREALES 1,11 ROTI DE PORC  FLAGEOLETS  FROMAGE 7	CAROTTES RAPEES  BRANDADE 1,4,7 DE POISSON  TARTE POMMES 1,7,
SEMAINE DU 14 AU 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	POMMES SALADE  ESCALOPE A LA CREME 7 BROCOLIS  FROMAGE 7	ŒUF DUR 8 MERGUEZ BIO  COQUILLETTES 1 FROMAGE 7	BETTERAVES CIBOULETTE  OMELETTE FROMAGE 3,7 HARICOTS BEURRE  FRUIT	SALADE GOURMANDE 8,11 MOELLEUX DE DINDE  GRATIN FORESTIER 3,7 BUCHETTE DE NOEL 1,7	LENTILLES EN SALADE  FILET HOKY 1,4 POEELE WOK  FRUIT

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES SELON LES APPROVISIONNEMENTS OU D'EVENTUELS PROBLEMES DE LIVRAISONS

VIANDE DE BŒUF :ORIGINE,ELEVAGE,ABATTAGE : FRANCE

POUR LES REPAS SANS PORC UNE ENTREE OU UNE VIANDE DE SUBSTITUTION SERA PROPOSEE ,

FR  
09.157.001

LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE VOUS SOUHAITES UN JOYEUX NOEL  
ET UNE BONNE FETE DE FIN D' ANNEE 2021

