



# MENU DU MOIS DECEMBRE 2020

			SEMAINE DU 1 AU 5		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
POTAGE	POTAGE CAROTTES VINAIGRETTE SAUCISSE AU FOUR/VEGET HARICOTS VERT FRUIT	POTAGE TABOULE RAISINS ESCALOPE VIENNOISE EPINARDS CREME FRUIT	POTAGE SAUCISSON/BEURRE POULET ROTI FRITES AU FOUR FROMAGE	POTAGE BETTERAVES CIBOULETTE COLIN SCE SOLEIL CHOU-FLEUR GRATIN MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE HARICOT EN SALADE LANGUE DE BŒUF POMMES VAPEUR FROMAGE
			SEMAINE DU 7 AU 12		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
POTAGE COLESLAW FILET BASQUAISE RIZ PILAFF FRUIT	POTAGE SALADE AUX NOIX MERGUEZ BIO COQUILLETES FROMAGE	POTAGE SAUCISSON A L AIL PAUPIETTE ESTRA/CROUSTI CHOU ROMANESCO YAOURT VANILLE	POTAGE ENDIVES CEREALES ROTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE	POTAGE CAROTTES RAPEES BRANDADE DE POISSON TARTE POMMES	POTAGE 1/2 AVOCAT / THON ROTI DE BŒUF POMMES PERSILLEES FROMAGE
			SEMAINE DU 14 AU 19		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
POTAGE POMMES SALADE ESCALOPE A LA CREME BROCOLIS FROMAGE	POTAGE ENDIVES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE CAROTTES VICHY COMPOTE BIO	POTAGE BETTERAVES CIBOULETTE OMELETTE FROMAGE HARICOTS BEURRE FRUIT	POTAGE MOUSSERON DE CANARD BLANC DE POULET FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE	POTAGE LENTILLES EN SALADE FILET HOKY POEELE WOK FRUIT	POTAGE PAMPLEMOUSSE CAILLE ROTIE POEELE RUSTIQUE FROMAGE
			SEMAINE DU 21 AU 26		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
POTAGE TABOULE A LA MENTHE ESCALOPE VIENNOISE POEELE MERIDIONNALE FRUIT	POTAGE BETTERAVES MAIS FILET MEUNIERE COQUILLETES FROMAGE	POTAGE TOMATES MOZZARELLA ROTI DE PORC HARICOTS VERT FRUIT	POTAGE CHOUX ROUGE RAPES SAUCISSE AU FOUR PATES AU GRATIN YAOURT BULGARE	POTAGE TERRINE DE ST JACQUES BALLOTIN DE VEAU CEPES POMMES DAUPHINES SELENE CHOCOLAT	POTAGE PATE BASQUE FOIE DE VOLAILLE PERSILLES POMMES NOISETTES FROMAGE
			SEMAINE DU 28 AU 31		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
POTAGE SAUCISSON BEURRE ROTI DE BŒUF SCE POIVRE PUREE MOUSSELIN FROMAGE	POTAGE MACEDOINE DE LEGUMES OMELETTE FROMAGE HARICOTS PLATS COMPOTE	POTAGE SALADE AU FROMAGE SAUCISSE AU FOUR LENTILLES YAOURT NATURE SUCRE	POTAGE CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE CHOU FLEUR PERSILLE FRUIT		

VIANDE DE BŒUF :ORIGINE,ELEVAGE,ABATTAGE : FRANCE

NUMERO AGREMENT EUROPEEN

FR

LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE , VOUS SOUHAITES DE BONNES FETES DE FIN D ANNEE

