






MENU DU MOIS DECEMBRE 2020

SEMAINE DU 1 AU 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		CAROTTES VINAIGRETTE SAUCISSE VEGETARIENNE HARICOT VERT 7 FRUIT	TABOULE RAISINS 1 ESCALOPE VIENNOISE 1 EPINARDS CREME 7 FRUIT	SAUCISSON/BEURRE 7 POULET ROTI POMMES PERSILLEES FROMAGE 7	BETTERAVES CIBOULETTE COLIN SCE SOLEIL 1,4 CHOU-FLEUR GRATIN 7 MOUSSE CHOCOLAT 7
SEMAINE DU 47 AU 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	COLESLAW 3 FILET BASQUAISE RIZ PILAFF FRUIT	SALADE AUX NOIX 8 MERGUEZ BIO  COQUILLETES 1 FROMAGE 7	SAUCISSON A L AIL CROUSTI FROMAGE 1,3,5 CHOU ROMANESCO YAOURT VANILLE	ENDIVES CEREALES 1,11 ROTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE 7	CAROTTES RAPEES BRANDADE 1,4 DE POISSON TARTE POMMES 1,7,
SEMAINE DU 14 AU 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	POMMES SALADE ESCALOPE A LA CREME 7 BROCOLIS FROMAGE 7	ENDIVES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE 1 CAROTTES VICHY COMPOTE BIO	BETTERAVES CIBOULETTE OMELETTE FROMAGE 3 HARICOTS BEURRE FRUIT	MOUSSERON DE CANARD BLANC DE POULET SCE BLANCHE  DAUPHINOIS FORESTIER 3,7 SELENECHOCOLAT 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

LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE VOUS SOUHAITES UN JOYEUX NOEL ET UNE BONNE FETE DE FIN D' ANNEE 2020

