



## Les menus du 3 au 21 décembre 2018

**Régime sans lait et produits laitiers de vache**



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 décembre semaine 49	Pizza au chèvre Curry d'agneau <b>PL</b> Haricots beurre Clémentine  <b>Pain aux céréales</b>	Mâche Jambon Pommes de terre vapeur / mayonnaise <b>Compote BIO</b>	Pamplemousse Coq au vin <b>Coquillettes BIO SANS beurre</b> Fruit  <i>G : pain / chocolat / banane</i>	<b>Menu alternatif</b> Mélange baltique / SANS dés de cantal / croûtons Couscous aux légumes ( <b>semoule BIO</b> ) Chausson aux pommes	Soupe de légumes SANS lait Filet de poisson SANS crème Epinards SANS béchamel et croûtons Kiwi
Du 10 au 14 décembre semaine 50	Tielle Gardiane de taureau <b>PL</b> <b>Carottes BIO</b> vichy Pomme	Salade d'endives <b>Sauté de porc BIO</b> basquaise Riz créole Compote	Salade de <b>pâtes BIO</b> Poulet <b>LR</b> Ratatouille Orange  <i>G : pain / confiture / compote</i>	<b>Pois chiches BIO</b> Omelette SANS crème ni fromage Mélimélo de haricots SANS beurre Banane	Chou chinois vinaigrette Jambon Purée sans lait Compote
Du 17 au 21 décembre semaine 51	Salade mélangée Goulash SANS crème Boullghour Compote  <b>Pain au maïs</b>	<b>Menu alternatif</b> Velouté de potimarron SANS vache qui rit NI emmental râpé et croûtons macaronnis Compote de pomme banane Pain d'épice	Salade de <b>riz BIO</b> Jambon <b>LR</b> Chou fleur nature Crotin de chavignol (chèvre) Kiwi  <i>G : compote / pain / chocolat</i>	Haricots verts en salade Sauté de poulet Pommes vapeur Clémentine	Laitue iceberg Pâtes à la sétoise (encornets, seiche) Fruit

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**SdeF** : Sud de France



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**MSC** : Ecolabel pêche durable

*NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés*