

Menus du 29 novembre Au 17 décembre 2021

Contact 04 67 43 47 69

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,

| _ | | | | |
|---|----------|------------|------------|--|
| f | ruit à c | oane, sés: | ame. lunin | |

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| | | Menu végétarien | | | |
| Semaine 48 | Pamplemousse + sucre | Pizza mozzarella | Carottes râpées | Salade de riz et lentilles | Salade verte |
| | Saunté de veau aux olives | Pâtes | Goulash au bœuf BIO | Paupiette de veau | Tajine de poulet |
| Du 29 novembre | Riz créole | Chou fleur au gratin | Petits pois | Courgettes BIO sautées | Boulghour BIO |
| au 03 décembre | Gouda | Kiri | Camembert | Yaourt aux fruits mixés | Fromage blanc vanille |
| | Clémentines | Crème chocolat | Banane | | |
| | | Pain BIO | SP/SV : Petits pois sans viande | | |
| C4 S2 | | | G: Palmier/Chocolat/ | | |
| | | | Compote pomme | | |
| | Menu végétarien | | | | |
| Semaine 49 | Mâche et dés d'emmental | Pâté de campagne | Salade de pâtes | Velouté de brocolis | Salade d'endives |
| | Lasagnes aux aubergines | Steak haché BIO | Emincé de dinde au thym | Steak haché BIO | Choucroute garnie |
| Du 06 décembre | Fruit | Haricots verts/pomme de terre sautés | Choux de Bruxelles | Polenta | (Saucisse de Francfort et |
| au 10 décembre | Gaufrettes vanille | Morbier | Petits suisses aromatisé BIO | Cabécou | saucisson à l'ail) |
| | | Ananas BIO | Pain d'épices | Pomme | Emmental |
| | | | | | Kiwi |
| C4 S3 | | SP : Pâté sans porc sans oeuf | G : Gaufrettes vanille/Fruit/ | Pain BIO | SP: Poulet LR/Pommes vapeur |
| | | | Yaourt aux fruits mixés | | SV : Pommes vapeur au beurre |
| | | | | | Menu végétarien |
| Semaine 50 | Haricots verts et maïs en salade | Salade verte | Céleri vinaigrette | Radis beurre | Tomate |
| | Cordon bleu de dinde | Emincé de dinde à la moutarde | Ragoût Languedocien | Spaghetti bolognaise au bœuf BIO | Pizza |
| Du 13 décembre | Blé aux petits légumes | Ratatouille | Pomme de terre vapeur | Emmental râpé | Carottes à la crème |
| au 17 décembre | Vache qui rit | Yaourt vanille BIO | Saint-Paulin | Fromage blanc nature sucré | Pavé d'affinois |
| | Poire | | Pomme | | Orange |
| | | | SV : Pommes vapeur au beurre | SV : Spaghetti natures | |
| C4 S4 | | | G : Gâteau fourré chocolat/ | | Pain BIO |
| | | | Compote pomme coing | | |

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdeF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Les menus sont susceptibles d'étre modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements