



# Menu Décembre

JOYEUX NOËL...



Lundi 30 Novembre

Pâté en croûte  
*Terrine trois légumes*  
Parmentier de canard  
*Brandade de morue*  
Délice de chèvre  
Fromage blanc coulis de fruits

Menu végétarien

Mardi 1er Décembre

Salade sariz  
Quenelles nature  
aux herbes  
Carottes vichy  
Petit suisse  
Chouquette au sucre

Mercredi 2 Décembre

Œuf dur mayonnaise  
Dos de lieu beurre blanc  
*Normandin de veau*  
Tagliatelles BIO  
Yaourts nature  
Kaki

Jeudi 3 Décembre

Salade iceberg  
Emincé de dinde aux morilles  
*Tarte au fromage*  
Purée  
Edam  
Poire belle hélène

Vendredi 4 Décembre

Taboulé  
Merguez grillée  
*Saucisse végétarienne*  
Courgettes au curry  
Fromage blanc  
Clémentines

Lundi 7 Décembre

Salade de blé  
Paupiette de veau sauce chaource  
*Omelette ciboulette*  
Purée  
Vache qui rit  
Clémentine

Mardi 8 Décembre

Salade iceberg  
Saucisse de Toulouse  
*Saucisse végétarienne*  
Lentilles  
Yaourt bifidus  
Kiwi

Mercredi 9 Décembre

Bettrave vinaigrette  
Fondant de langue de bœuf  
*Nuggets de blé*  
Haricot verts jardiniers  
Mimolette  
Purée pomme-fraise



Jeudi 10 Décembre

Tarte légumes au pistou  
Boudin blanc  
*Quenelle nature*  
Chou-fleur persillé  
Petit suisse aux fruits  
Pomme à la cannelle

Menu végétarien

Vendredi 11 Décembre

Chou-rouge vinaigrette  
Œuf dur Florentine  
Morbier  
Flan maison

Menu végétarien

Lundi 14 Décembre

Salade de haricots verts  
Omelette BIO  
Macaronis  
Saint Paulin BIO

Mardi 15 Décembre

Concombre vinaigrette  
Sot l'y laisse de dinde  
*Escaloppe veggie*  
Frites  
Brie  
Salade de fruits

Mercredi 16 Décembre

Bettraves en dés  
Bolognaise BIO  
*Nuggets de blé*  
Spaghettis gruyère  
Kiri  
Crème vanille

**MENU NOËL**

Jeudi 17 Décembre

Terrine saumon fumé  
Chapon sauce pain d'épices  
*Saumonette*  
Pomme dauphine  
Baby noel  
Héxagone goût bonbon

Vendredi 18 Décembre

Macédoine mayonnaise  
Coquille bretonne  
*Steack haché*  
Riz  
Bonbel  
Tarte chocolat

Lundi 21 Décembre

Clafoutie chèvre courgettes  
Bœufs émincé sauce tomate  
*Boudin de légumes*  
Torti 3 couleurs  
Saint Paulin  
Flamby

Menu végétarien

Mardi 22 Décembre

Concombre vinaigrette  
Tomates farcie aux légumes  
Riz  
Emmental  
Mousse chocolat

Mercredi 23 décembre

Salade coleswal  
Roti de dinde  
*Filet de hoki pané*  
Choux fleurs béchamel  
Boursin  
Chausson aux pommes

Jeudi 24 décembre

Mousse tomate basilic  
Pané de cabillaud à la texane  
*Pané de blé*  
Haricots vert persillé  
Yaourt nature  
Coupelle de fruits

Vendredi 25 décembre

Menu  
de  
**NOËL**



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde,

graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube  
Produit Régional

Sans viandes  
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO



