




Menus mois de Décembre 2023

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine le 01					Salade composée Quiche au fromage Gâteau basque
2ème semaine du 04 au 08	Salade de riz Saucisse de Toulouse Salsifis Fromage / Fruit	Chou-fleur en vinaigrette Paupiette de veau Purée de pommes de terre Fromage / Compote		Crêpe au fromage Poisson Duo de carottes Crème vanille	Betteraves Spaghettis végétales sauce tomate Fromage blanc nature et son colis de fruit Fruit
3ème semaine du 11 au 15	Salade d'endives / Dés de fromage Filet de poulet Blé Compote	Œuf mayonnaise Haricots blancs Carottes de Vichy Fromage / Fruit		Chou blanc Saumon sauce citron Pommes noisettes Yaourt aromatisé	Asperges Jambon grill Riz / Haricots verts Fromage / Fruit
4ème semaine du 18 au 22	Soupe de légumes Lasagne à la provençale aux lentilles et emmental bio Yaourt nature sucré / Fruit	Salade composée Poisson Duo de haricots Yaourt artisanal aux fruits		REPAS DE NOEL	Coleslow Jambon blanc Trio de riz / Ratatouille Fromage / Compote
					

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Ménu Végétarien

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande (porc, bœuf, poulet) : Union Européenne et France

Traçabilité disponible en cuisine

LES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES

*Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste*