




Menus mois de Décembre 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 02 au 03				Salade de choux Cordon bleu de dinde Haricots verts / Trio de riz Yaourt aromatisé / Compote	Betteraves Escalope de poulet Blé Petit Filou / Fruit frais
2ème semaine du 05 au 09	Pamplemousse Donuts de poisson Purée PdT / Courgettes Fromage / Fruit	Carottes rapées Saucisses Lentilles Yaourt nature / Fruit au sirop		Asperges Falafel de pois chiche bio sauce tomate Poelée de légumes Fromage / Fruit	Salade thon / Mais Parmentier de canard Yaourt artisanal / Fruit
3ème semaine du 12 au 16	Salade de riz / Pois chiches / Maïs Poisson meunière Haricots beurre Liegeois vanille / Salade de fruits	Concombre Steak haché Semoule / Ratatouille Fromage / Compote		REPAS DE NOEL	Salade texane Haricots rouges / Maïs Lasagnes aux légumes grillés Yaourt aromatisé / Salade de fruits
					

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

* Produits locaux

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

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