

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 23 décembre au 03 janvier



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024

Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Lundi 30	Mardi 31 Repas Végétarien	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
	Terrine de campagne cornichons	Toasts de chèvre au miel		Carottes râpées au balsamique	Soupe à l'oignon	Pissaladière	Potage tomates vermicelles		Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles aux oignons rouges
	Curry de Poisson	Sauté de dinde forestier		Couscous Royal	Haché de poulet	Cordon bleu	Gratin de pâtes au butternut et comté		Poisson pané citron	Sauté de veau au paprika
	Riz de Camargue	Pommes de terre Rôsti	FÉRIÉ	et sa garniture	Potatoes	Petits pois carottes	Salade verte	FÉRIÉ	Riz et fondue de poireaux	Purée de carottes
	Emmental				Camembert		Morbier		St Nectaire	
	Fruit de saison	Omelette Norvégienne		Flan au chocolat	Fruit de saison	Crème brûlée	Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop	Donuts
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain perdu Lait Vanillé		Fromage blanc Biscuit	Gâteau maison	Gâteau maison	Flamby Biscuit		Lait chocolaté Cake	Pain Fromage

