Menus Scolaires et Centre de Loisirs
Décembre 2022

Notre prestation :

- Pain frais local et artisanal
- Fruits & légumes frais de saison
- Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique
- Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique
- Le bœuf est d'origine France et race à viande
- Volailles Label Rouge
- Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.
- Poissons issus exclusivement de la pêche durable
- Fromage AOP/AOC
- Fromage à la coupe
- Préparation "maison"
- Produit local
- Menu Végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
			MENU VÉGÉTARIEN	
Chipolatas	Blanquette de veau	Radis & beurre doux	Pâtes en sauce tomate	Céleri râpé & dès de mozzarella
Gratin de chou fleur & pdt	Carottes vichy & Boulgour	Pamplemousse rose & sucre	& fromage de brebis	Carottes râpées & dès d'edam
Tomme blanche	La Miche Gavotte	Escalope de dinde jus aux herbes	Lou Pastroun	Pavé de merlu sauce citron
Camembert	Lou Foundre	Semoule	Carline de l'Ubaye	Riz pilaf
Clémentine	Banane	Yaourt aromatisé	Kiwi	Ananas
Poire	Pomme	Petit suisse nature sucré	Orange	Clémentine
VG : Nuggets de blé	*VG : Tarte au fromage*	*VG : Tajine de légumes*		

Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Mercredi 14 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
MENU VÉGÉTARIEN			Endives aux Oranges	
Betteraves Vinaigrette	Salade verte & vinaigrette		Filet de poisson meunière & citron	
Macécoine Vinaigrette	Salade coleslaw		Riz Pilaf	
Omelette nature	Bœuf Bourguignon	Sauté de porc au jus	Crème dessert Chocolat	**REPAS DE NOEL**
Petits Pois & Carottes	Coquillettes & fromage râpé	Purée de PdeT		
Salade de fruits	Fromage blanc sucré	Flan vanille nappé de caramel		
x	Yaourt aux fruits	Banane		
	VG : Bolognaise veggie			

Lundi 19 décembre	Mardi 20 décembre	Mercredi 21 décembre	Jeudi 22 décembre	Vendredi 23 décembre
VACANCES DE NOEL				

Lundi 26 décembre	Mardi 27 décembre	Mercredi 28 décembre	Jeudi 29 décembre	Vendredi 30 décembre
VACANCES DE NOEL				

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.