



Les menus du mois de décembre 2017

Les menus ont été validés à la commission du
14 novembre 2017



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27 novembre au 1er décembre semaine 48	Macédoine mayonnaise Pot au feu (bœuf BIO PL , PdT, carottes, navets, poireaux) Mont lacauene et petit billy(chèvre) Kiwi	Chou chinois vinaigrette Saucisse PL Lentilles BIO Velouté fruit SP : merguez / lentilles sans lard SV : lentilles sans lardons	Velouté de courge Croûtons et emmental râpé Tielle SdeF Compote BIO Petit beurre Goûter : Pain / babybel / clémentine	Salade de riz BIO Rôti de dindonneau Haricots beurre persillés Croûton de chavignol (chèvre) AOP et tomme de savoie Banane	Mâche Brochette de poisson pané MSC Penne rigate sauce tomate Flan BIO
Du 4 au 8 décembre semaine 49	Pizza Escalope de dinde panée Petits pois Bûche du pilat et brique de maubert Pomme BIO SP SV : petits pois sans lardons Pain aux céréales	Carottes BIO râpées Filet de poisson MSC au safran Polenta Crème au chocolat	Pois chiches Sauté de porc PL au curry Haricots verts persillés Saint paulin BIO Ananas SP SV : tortilla Goûter : Moelleux coco / chocolat	Salade verte Ragoût languedocien (veau BIO PL , PdT, carottes, céleri, champignons, olives) Six de savoie Poire	Menu alternatif Velouté brocolis BIO à la vache qui rit / croûtons Nouilles au beurre Tiramisu
Du 11 au 15 décembre semaine 50	Quiche Lorraine Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Galet de la loire et St nectaire AOP Clémentine SP SV : friand au fromage	Salade mélangée Spaghettis bolonaise (bœuf BIO , emmental râpé) Compote	Concombre / maïs Hachis parmentier (1/2 bœuf BIO 1/2 porc) Fromage blanc à la vanille SP : parmentier au bœuf SV : purée gratinée Goûter Flan / chouquettes	Taboulé Emincés d'agneau au thym Ratatouille Camembert BIO Orange Pain de campagne	Endives / dés de chèvre Seiche provençale Riz complet BIO Crème anglaise Boudoirs
Du 18 au 22 décembre semaine 51	Soupe de légumes Croûtons et emmental râpé BIO Croque Monsieur Yaourt Banane SP SV : croisillon à l'emmental	Chiffonade iceberg Macaronade au bœuf BIO Yaourt à boire	Salade de perles au surimis Pizza jambon / fromage Gratin de chou fleur Tomme catalane et St marcelin Pomme BIO SP SV : Pizza sans jambon Goûter : Petits suisses / beignet au chocolat	Sardine / beurre Sauté de dinde Pommes vapeur Vache qui rit Clémentine BIO	Pamplemousse Pâtes à la sétoise (encornets, poulpes) SdeF Fromage blanc BIO

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable