

Les menus du mois de décembre 2017



Régime polyallergénique

| Dates | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|---|---|
| Du 27 novembre au 1er décembre <i>semaine 48</i> | Macédoine vinaigrette Pot au feu (bœuf BIO PL , PdeT, carottes, navets, poireaux) Mont lacauene et petit billy(chèvre) Pomme | Chou chinois vinaigrette Saucisse PL Lentilles BIO Velouté fruits sauf à la fraise | Velouté de courge Croûtons et emmental râpé Friand au fromage Compote BIO Petit beurre <i>Goûter : Pain / babybel / clémentine</i> | Salade de riz BIO Rôti de dindonneau Haricots beurre persillés Croûton de chavignol (chèvre) AOP et tomme de savoie Banane | Mâche Brochette de dinde / ketchup Penne rigate sauce tomate Flan BIO |
| Du 4 au 8 décembre <i>semaine 49</i> | Pizza Escalope de dinde panée Petits pois Bûche du pilat et brique de maubert Pomme BIO Pain aux céréales | Carottes BIO râpées Poulet Polenta Crème au chocolat | Pois chiches Sauté de porc PL au curry Haricots verts persillés Saint paulin BIO Ananas <i>Goûter : Pain / chocolat</i> | Salade verte Ragoût languedocien (veau BIO PL , PdeT, carottes, céleri, champignons, olives) Six de savoie Poire | Menu alternatif Velouté brocolis BIO à la vache qui rit / croûtons Nouilles au beurre Compote / spéculos |
| Du 11 au 15 décembre <i>semaine 50</i> | Friand à la viande Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Galet de la loire et St nectaire AOP Clémentine | 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 <i>Goûter Flan / bichocos</i> | Taboulé Emincés d'agneau au thym Ratatouille Camembert BIO Orange Pain de campagne | Endives / dés de chèvre Paupiette de veau Riz complet BIO Yaourt Pain d'épice |
| Du 18 au 22 décembre <i>semaine 51</i> | Soupe de légumes Croûtons et emmental râpé BIO Croque Monsieur Yaourt Banane | Chiffonade iceberg Macaronade au bœuf BIO Yaourt à boire sauf à la fraise | Salade de perles SANS surimis Pizza jambon / fromage Gratin de chou fleur Tomme catalane et St marcelin Pomme BIO <i>Goûter : Petits suisses / bichocos</i> | Pâté Sauté de dinde Pommes vapeur Vache qui rit Clémentine BIO | Pamplemousse Jambon Pâtes au beurre 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