

# MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020



		lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
GRANDS	Entrée	Céleri râpé vinaigrette	<b>Salade de pommes de terre BIO</b>	<b>Betteraves vinaigrette BIO</b>	Salade de haricots beurre	<b>Salade de lentilles Bio</b>
	Plat principal	Omelette nature	Filet de poulet	 Sauté de <b>bœuf</b> Au paprika	Filet de poisson sauce curry	Céréales gourmande
			Steak du fromager	Pané tomate mozzarella		
	Accompagnement	Purée trois légumes et pommes de terre	Carottes vichy	Boulgour aux épinards	Riz pilaf	<b>Gratin de courge BIO et LOCAL</b>
	Dessert	Fromage blanc	Emmental	Yaourt nature au lait entier	<b>Brique du Vercors</b> Et <b>son pain Bio</b>	Fromage blanc nature au lait entier
Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits Acapulco	Fruit de saison	Fruit de saison	

		lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
BEBES	Purée	Purée brocolis et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots vertset pommes de terre	Purée trois légumes et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature	Volaille nature	 <b>Boeuf nature</b>	Poisson nature	
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



**Produits d'origine Biologique**



**Produits locaux Ou circuits courts**



**Viande bovine Française**



**Autres produits Labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...**

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 7 AU 11 DECEMBRE 2020



		lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
GRANDS	Entrée	Pois chiche au cumin	<b>Potage Bio</b>	Champignons à la crème	Salade de choux fleurs	<b>Carottes et betteraves râpées Bio vinaigrette Bio</b>
	Plat principal	Quinoa pilaf	Poisson nature	Hachis parmentier	 <b>Bourguignon BIO</b>	Rôti de porc au jus
				Lasagne aux légumes	Omelette	Poisson pané
	Accompagnement	Epinards à la crème	Légumes aioli		Pâtes au beurre	Polente
	Dessert	Camembert	Faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Saint Paulin
Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	<b>Bio Fruit de saison</b>	Oreillon de pêche au naturel	Fruit de saison	Fruit de saison	

		lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
BEBES	Purée	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée de betteraves et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique		Poisson nature	Volaille nature	 <b>Boeuf nature</b>	Oeuf dur
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier



**Produits d'origine Biologique**



**Produits locaux Ou circuits courts**



**Viande bovine Française**



**Autres produits Labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...**

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020



		lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
GRANDS	Entrée	Salade façon niçoise	Potage poireaux et pommes de terre	Salade de lentilles	<b>Carottes râpées Bio Au citron</b>	Betteraves En salade
	Plat principal	Sauté d'agneau aux herbes	<b>Boulgour Bio à l'indienne</b>	Filet de poulet	Brandade de poissons	 <b>luté de poulet label rouge</b> sauce champignons
		Galette boulgour		Poisson pané		Pané tomate mozzarella
	Accompagnement	Petit pois au jus	Haricots rouge mexicaine	Epinards béchamel		Pommes dauphine
	Dessert	Saint Nectaire	Fromage blanc individuel	Tomme de brebis	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature
	Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits Acapulco	Fruit de saison	Dessert de fruit

		lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de petit pois et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée d'artichauts et pommes de terre
	Plat protidique	 <b>Boeuf nature</b>		Volaille nature	Poisson nature	Volaille nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier



**Produits d'origine Biologique**



**Produits locaux Ou circuits courts**



**Viande bovine Française**



**Autres produits Labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...**

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 21 AU 24 DECEMBRE 2020



		lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020
GRANDS	Entrée	<b>Potage BIO</b>	Taboulé	Salade de haricots verts	Betteraves, radis émincés, maïs, dés fromage
	Plat principal	Blanquette de poissons	Sauté de veau à la dijonnaise	<b>Omelette Bio</b>	<b>Semoule couscous Bio</b>
			Boulette sarrasin		
	Accompagnement	<b>Riz Bio</b>	Poêlée 4 saisons	Purée de pommes de terre	Légumes couscous et pois chiche
	Dessert	Faisselle	Comté	Brie	Petit suisse nature au lait entier
Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	

		lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020
BEBES	Purée	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre
	Plat protidique	poisson nature	Veau nature	Omelette nature	
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature Au lait entier

*Toute l'équipe de la cuisine centrale, vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !*



**Produits d'origine Biologique**



**Produits locaux Ou circuits courts**



**Viande bovine Française**



**Autres produits Labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...**

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*

