



MENUS* DU 29 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE 2021



		lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
GRANDS	Entrée	Céleri râpé vinaigrette	Salade Coleslaw	Salade de betteraves vinaigrette	Salade de haricots beurre	 Salade de lentilles
	Plat principal	Rôti de dinde sauce moutarde	 Emincé de bœuf Paripaka 	Omelette Bio Au fromage	 Filet de poisson MSC sauce curry	Céréales gourmandes
		Pané tomate mozzarella	Boulette de haricots rouge			
	Accompagnement	Petit pois au jus et pommes de terre	Purée 3 légumes	Pâtes à la napolitaine	Riz pilaf	Carottes local au jus
	Dessert	Petit suisse nature au lait entier	Emmental	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature	Carré du Trièves Et son pain 
	Goûter (composante laitière)	Orange	 Kiwi	Cubes ananas	Fruit de saison	Clémentine

		lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
BEBES	Purée	Purée brocolis et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de haricots vertset pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
	Plat protidique	Dinde nature	 Boeuf nature	Omelette nature	 Poisson nature MSC	
	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 menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale