



MENUS* DU 6 DECEMBRE AU 10 DECEMBRE 2021



		lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
GRANDS	Entrée	Salade de quinoa aux petits légumes	Carottes et betteraves râpées	Endives	Salade de brisure de chou fleur sauce fromage blanc	Potage
	Plat principal	Boulettes sarrasin lentilles	Rôti de porc sauce à la diable	Hachis parmentier	Sauté de veau au jus	Filet de poisson Sauce tomate
			Saucisse végétale	Hachis végétarien	Poisson pané MSC	
	Accompagnement	Légumes couscous + pois chiche	Pommes de terre vapeur		Pâtes au beurre	Chou fleur persillé et pommes de terre
	Dessert	Camembert	Fromage blanc	Edam	Yaourt du Trièves À la fraise	Petit suisse nature au lait entier
Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Cubes de mangues	Orange	

		lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
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		Volaille nature	Boeuf nature	Veau nature	Poisson nature
	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 menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale