



# MENUS DU 2 AU 6 DECEMBRE 2019



		lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
GRANDS	Entrée	Asperges vinaigrette	Salade de pommes de terre	Pomelos	Salade de pâtes	Salade d'artichauts
	Plat principal	Gratin de poissons	Emincé de volaille	Sauté de bœuf au paprika	Filet de poisson sauce curry	Céréales gourmande
			Steak du fromager	Oeufs durs sauce crème		
	Accompagnement	Riz safrané	Carottes vichy	Boullgour aux épinards	Purée brocolis / pommes de terre	Gratin de courge BIO
	Dessert	Petit suisse nature sucré	Emmental	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc aromatisé	Fromage blanc nature au lait entier
	Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Abricot au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat liégeois

		lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
BEBES	Purée	Purée brocolis et pomme de terre	Purée d'épinards et pomme de terre	Purée de courge et pomme de terre	Purée de haricots verts et pomme de terre	Purée artichaut et pomme de terre
	Plat protidique	Poisson nature	Volaille nature	Boeuf nature	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

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 9 AU 13 DECEMBRE 2019



		lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
GRANDS	Entrée	Carottes râpées	Potage	Tomate	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes torti
	Plat principal	Sauté de dinde à l'ancienne	Poisson sauce neutre style beurre ou nature	Hachis parmentier	Bio quinoa	Rôti de porc au jus
		Haché de saumon mariné		Hachis végétarien		Poisson pané
	Accompagnement	Pâtes aux 3 couleurs	Légumes aïoli		Aubergines et courgettes à la tomate	Petit pois
	Dessert	St Moret portion et son pain BIO	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse fruité
	Goûter (composante laitière)	Compote de pommes	Bio Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

		lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
BEBES	Purée	Purée de chou fleur et pomme de terre	Purée de poireaux et pomme de terre	Purée de carottes et pomme de terre	Purée de céleri et pomme de terre	Purée de courgettes et pomme de terre
	Plat protidique	Veau nature	Poisson nature	Oeuf dur		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



## MENUS DU 16 AU 20 DECEMBRE 2019



		lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
GRANDS	Entrée	Carottes râpées	Salade de chou fleur	Salade de lentilles	Potage poireaux / pommes de terre	Betteraves en salade
	Plat principal	Steak haché sauce roquefort	Brandade de poisson	Escalope de volaille	Bio Boulgour	Sauté de volaille sauce au champignon
		Steak végétal tomate		Quenelle sauce aurore		Pavé de saumon à la crème
	Accompagnement	Pâtes		Haricots verts	Haricots rouge mexicaine	Purée de pommes de terre
	Dessert	Petit suisse nature	Tomme noire	Yaourt nature	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature
	Goûter (composante laitière)	Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert de fruit

		lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
BEBES	Purée	Purée de brocolis / P. de terre	Purée d'épinards / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée de haricots verts/ P. de terre	Purée d'artichauts / P. de terre
	Plat protidique	Boeuf nature	Poisson nature	Volaille 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





## MENUS DU 23 ET 24 DECEMBRE 2019

		lundi 23 décembre 2019	mardi 24 décembre 2019
GRANDS	Entrée	Salade de tomates	Betteraves cube et maïs
	Plat principal	Semoule couscous	Sauté de porc à la dijonnaise
			Boulette sarrasin
	Accompagnement	Brunoise de légumes	Purée de pommes de terre
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage	

		lundi 23 décembre 2019	mardi 24 décembre 2019
BEBES	Purée	Purée de choux fleurs et pomme de terre	Purée de poireaux et pomme de terre
	Plat protidique		Volaille nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

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



