



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



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

MENUS* DU 13 DECEMBRE AU 17 DECEMBRE 2021



		lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
GRANDS	Entrée	Rillettes de sardines	Salade Coleslaw	Salade de betteraves	Salade de riz façon niçoise	 Concombre Vinaigrette
	Plat principal	 Daube de bœuf Provençale	Bolognaise lentilles	Tomate farcie viande	 Filet de poisson MSC	 Sauté de poulet label rouge sauce champignons
		Galette boulgour		Tomate farcie végétarienne		
	Accompagnement	 Pommes de terre et patates douces cubes	Spaghettis au beurre	Riz	 Trio de légumes	Pâtes au beurre
	Dessert	Saint Nectaire	Fromage blanc	Tomme de brebis	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature
Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	 Pommes	Banane	Salade fruits frais	Fruit de saison	

		lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
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 de carottes et pommes de terre
	Plat protidique	 Boeuf nature		 Boeuf 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 menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale



MENUS* DU 20 DECEMBRE AU 24 DECEMBRE 2021



		lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
GRANDS	Entrée	Potage Et gruyère râpé	Taboulé	Salade de haricots verts et œufs mimosa	Champignons à la grecque	Taboulé
	Plat principal	Blanquette de poissons	Sauté de veau à la dijonnaise Boulette sarrasin	Accras de morue	Gnocchis sauce tomate	Paleron pot au feu Steak du fromager
	Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Brocolis	Riz à la ratatouille	Petit pois au jus	Légumes pot au feu (Boeuf)
	Dessert	Fromage blanc nature au lait entier	Comté	Yaourt nature	Petit suisse nature au lait entier	St Marcellin et bûche de chèvre
	Goûter (composante laitière)	Pomme au four en dès	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote

		lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
BEBES	Purée	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique	poisson nature	Veau nature	Omelette nature		Paleron 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	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...**

*Toutes l'équipe de la cuisine centrale
Vous souhaite de bonnes fêtes !*



* Les menus peuvent être
modifiés en fonction de
l'approvisionnement de la
cuisine centrale