


MENUS DU 13 AU 17 DECEMBRE



LUNDI
13



DEJEUNER

Salade frisée au surimi/macédoine vinaigrette
Saucisse de Toulouse grillée
Aligot/carottes vichy 
Emmental à la coupe
Ananas






DINER



Taboulé
Ailerons de poulet tex mex
Salsifis à la tomate
Rondelé
Kiwi



MARDI
14






Velouté de butternut/radis noir rémoulade 
Escalope de veau à la crème
Macaronis bio/émincé de chou crème 
Chanteneige
Orange 

Chou sauce aurore 
Cervelas obernois
Purée
Petit suisse nature
Pomme bio 

MERCREDI
15




Poireaux vinaigrette
Gratin de chou fleur bonne maman 
Boulgour aux petits légumes 
Brie à la coupe
Banane 




Friand au fromage
Steak haché
Brunoise de légumes
Camembert
Mousse au chocolat

JEUDI
16






Salade océane/mousse de canard aux figues
Pavé de dinde sauce forestière
Pommes dauphines/légumes festifs
Assortiment de fromages
Dessert de Noël/clémentines 

Salade de mache paysanne
Calamars à la Romaine
Riz 
Vache qui rit
Poire

VENDREDI
17



Buffet de crudités/salades variées 
Poisson pané
Semoule/Ratatouille 
Yaourt nature sucré 
Compote de pomme



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat