

Menus du mois de décembre 2021

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 29	Mardi 30 - menu végétarien	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Pizza Omelette Duo de haricots Fromage - fruit	Salade verte Hachis Parmentier végétal Yaourt Pâtisserie	Taboulé Cuisse de poulet Ratatouille maison Fromage – compote de fraises	Potage courgettes, vache qui rit Sauté de bœuf mironton Julienne de légumes Fromage - fruit	Carottes râpées emmenthal BIO Poisson meunière Purée de butternut Fromage blanc, coulis de framboise
Lundi 06	Mardi 07 - menu végétarien	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Macédoines de légumes Steack haché Flageolets Fromage - fruit	Salade d'endives Boulettes de soja sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt Bio – cocktail de fruit	Salade de haricots verts à l'ail Jambon braisé sauce charcutière Purée de pommes de terre Fromage - compote	Bouillon de vermicelles Rôti de veau sauce portugaise Courgettes Fromage - fruit	Betteraves vinaigrettes Filet de colin sauce cubaine Riz Crème dessert - biscuits
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 - menu végétarien	Vendredi 17
Lundi 20	Mardi 21 - menu végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Lundi 27	Mardi 28 - menu végétarien	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau