



| | lundi 10 décembre | mardi 11 décembre | mercredi 12 décembre | jeudi 13 décembre | vendredi 14 décembre |
|-----|---|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| | Salade coleslaw | Chou rouge vinaigrette | Salade verte | Carottes râpées | Salade de pommes de terre sauce blanche |
| S/O | Boulette de bœuf VBF sauce tomate | Poulet rôti au jus | Cordon bleu | Bolognaise de bœuf VBF | Poisson pané + citron |
| S/V | s/V: Pois chiches à l'espagnole | s/V: Œuf dur | s/V: Galette lentille boulgour | s/V: Bolognaise de thon | |
| S/P | Semoule | Tian riz potiron | Potatoes | Spaghettis BIO | Poêlée de légumes |
| | Gouda | Camembert | St Paulin | Yaourt nature | Bûchette mi-chèvre |
| | Poire | Orange | Purée pomme/pruneau | Kiwi | Banane |
| | lundi 17 décembre | mardi 18 décembre | mercredi 19 décembre | jeudi 20 décembre | vendredi 21 décembre |
| | Endives vinaigrette | Chou blanc vinaigrette | Toast de chèvre | <i>Navette à la mousse de canard sur lit de mâche</i> | Carottes râpées |
| S/O | Escalope de volaille au jus | Sauté de porc VPF au curry | Steak haché de bœuf VBF au jus | Sauté de volaille LR aux fruits secs | Parmentier de poisson |
| S/V | s/V: Galette quinoa à la provençale | s/V: Lentilles au jus | s/V: Omelette BIO aux fines herbes | s/V: Filet de cabillaud sauce aux fruits secs | |
| S/P | Purée de potiron | Boulgour | Chou fleur gratiné | <i>Pommes dauphines + haricots verts</i> | Brie |
| | Mimolette | Emmental | Petit moulé ail + fines herbes | <i>Gâteau de Noël - clémentine + pére Noël en chocolat</i> | Salade de fruits frais |
| | Gateau aux pommes aux œufs BIO | Liégeois chocolat | Pomme Golden | | |
| | lundi 24 décembre | mardi 25 décembre | mercredi 26 décembre | jeudi 27 décembre | vendredi 28 décembre |
| | Chou chinois vinaigrette | | Quiche au potiron | Salade verte | Potage Dubarry |
| S/O | Quenelles fraîches BIO sauce provençale | | Escalope de veau au jus | Omelette BIO aux champignons | Filet de saumon sauce aux agrumes |
| S/V | | | s/V: Galette lentille boulgour | | |
| S/P | Riz BIO | | Gratin de blettes fraîches | Frites | Epinards BIO |
| | Yaourt nature sucré | | Carré frais | Fromage blanc | Tomme noire |
| | Orange | | Kiwi | Pomme Golden | Banane |
| | lundi 31 décembre | mardi 01 janvier | mercredi 02 janvier | jeudi 03 janvier | vendredi 04 janvier |
| | Endives + pommes vinaigrette | | Radis beurre | Pissaladière | Potage St Germain |
| S/O | Poulet rôti aux herbes | | Sauté de bœuf VBF façon bourguignon | Sauté de dinde au jus | Filet de lieu sauce basilic |
| S/V | s/V: Filet de colin au thym | | s/V: Omelette BIO à la tomate | s/V: Galette quinoa à la provençale | |
| S/P | Purée Crécy | | Pâtes BIO | Potiron sauté | Brocolis + pommes de terre vapeur |
| | Petit moulé | | Edam | Yaourt nature | Fromage blanc |
| | Poire | | Purée de pommes | Clémentine | Salade de fruits frais |

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

