


























Menus DECEMBRE 2021

(sous réserve de modifications ultérieures)

viandes bovines, ovines, porcines, volailles d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29/11/21 1 au 3/12/21	Feuilleté fromage Longe de porc F rôtie au miel  Petits pois Fromage blanc sucré fruit BIO	Radis en salade Poisson sauce à l'oseille  semoule et julienne de légumes fromage BIO compote	Oeuf dur Steak haché Coquillettes Emmental fruit BIO	Salade verte F Dahl de légumes et patate douce  Fromage Pâtisserie  pain BIO	Coleslaw (chou blanc carotte)  Emincé de bœuf F Riz BIO Flan Pain BIO
Du 6 au 10/12/21 1	Tarte au fromage Haut cuisson poulet F Haricots beurre Yaourt BIO Fruit	Salade verte F  Filet de colin lieu Quinoa Fromage BIO	Carottes F râpées  Pâtes BIO à la bolognaise (bœuf F) et aux légumes  Flan caramel	Lentilles BIO vinaigrette Gratin de courgettes  Pomme de terre F Fromage Fruit Pain BIO	Céleri cru rapé Emincé de porc F au jus  Semoule BIO /Chou braisé F  Crème chocolat Pain BIO
Du 13 au 17/12/21 1	Chou-fleur vinaigrette Parmentier de légumes  Yaourt BIO Biscuit BIO	Potage de légumes  Escalope de dinde F  Boulgour BIO Fromage BIO Kiwi	Pomelo Poisson pané Pomme de terre et carottes au beurre  Fromage Liégeois	Riz au thon  Bœuf F bourguignon  Haricots verts Petit suisse Fruit BIO Pain BIO	REPAS de NOEL
Du 20 au 24/12/21	Champignons vinaigrette Omelette aux œufs BIO  Polenta brocolis  Fromage Flan	Macédoine de légumes  Sauté de mouton F  Pâtes BIO Camembert Clémentine	Betterave crue vinaigrette Couscous de légumes  Mousse chocolat	Cake au fromage  Poisson meunière Chou-fleur et pois cassé  Fromage BIO Fruit Pain BIO	Chou blanc F vinaigrette Cappelletti au fromage Yaourt Compote BIO Pain BIO
Du 27 au 31/12/21 1	Cuisine centrale fermée : livraison par un autre prestataire	Cuisine centrale fermée : livraison par un autre prestataire	Cuisine centrale fermée : livraison par un autre prestataire	Cuisine centrale fermée : livraison par un autre prestataire	Cuisine centrale fermée : livraison par un autre prestataire

 : élaboré sur place en cuisine

F : produit brut frais


: fabriqué en Aveyron

 Bio :  issu Agriculture Biologique

Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré

tél cuisine : 05 34 26 01 84