





Menus décembre 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 27/11 au 01/12	Saucisse Pâtes à la tomate Fruit Camembert BIO	Bouillon de Pot au feu vermicelle Bœuf façon Pot au feu Carottes et pomme de terre vapeur Yaourt BIO	Betterave cuite cube BIO Filet de poisson sauce citron Gratin de patate douce Fruit	Mâche Couscous végétal (courgette, carottes, navets, pois chiches) Crème dessert BIO	Duo de choux aux dés de pomme Haut de cuisse de poulet grillé Pommes frites en quartiers Yaourt bio
du 04/12 au 08/12	Salade verte Cappelletti à l'italienne sauce fromagère Clafoutis aux bigarreaux (maison)	Rosette Escalope de porc moutarde Polenta BIO aux légumes Fruit BIO	Endive et batavia au bleu Quiche aux légumes BIO Mousse chocolat	Potage de légumes BIO Lasagne saumon épinards Fruit BIO	Salade de riz BIO Emincé de veau Haricots plats Fromage AOP
du 11/12 au 15/12	Carottes râpées BIO Merguez Purée aux brocolis Petit suisse BIO	Chou chinois dés de fromage Poisson pané MSC Petits pois cuisinés Fruit BIO	Gratin Dauphinois veggie (légumes , lentilles BIO) Fruit Fromage	Velouté de légumes BIO Sauté de Bœuf Panais et potimarron Cake au citron	Céleri cru râpé Filet de poisson sauce crevettes Semoule BIO Yaourt
du 18/12 au 22/12	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Butternut rôti Fruit	Salade verte BIO Riz veggie façon cantonaise (petits pois, carotte, pois chiche, œuf) Liégeois chocolat	Salade de lentilles Sauté de mouton Chou fleur béchamel Fruit	Soupe de vermicelles Escalope dinde panée Haricots verts Fromage	 Rillettes au thon  Carry de porc sauce coco Carottes et pomme forestine Buche de Noel (maison)
du 25/12 au 29/12	Férial	Cuisine centrale fermée Livraison repas par un prestataire	Cuisine centrale fermée Livraison repas par un prestataire	Cuisine centrale fermée Livraison repas par un prestataire	Cuisine centrale fermée Livraison repas par un prestataire



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré