



# Menu du 28 novembre au 23 décembre 2022



sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 28/11 au 02/12	Salade de pâtes BIO mimolette Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots verts extra fins Fruit BIO	Duo de salade à la féta Sauté de mouton aux pruneaux Semoule BIO Purée de fruits BIO	Œuf dur mayonnaise Filet de colin lieu MSC sauce crevettes Gratin de butternut et pomme de terre Fruit	Endive émincée au chou rouge BIO et carottes BIO râpés Cappelletti à la tomate Flan nappé caramel	Velouté de légumes BIO Chipolata Pommes rissolées Fromage fondu
du 05/12 au 09/12	Soupe de légumes BIO Œuf poché Epinard béchamel Tarte aux pommes	Betterave crue BIO râpée vinaigrette Emincé de dinde aux champignons Lentilles vertes BIO cuisinées Petit suisse BIO	Salade aux noix Pâtes carbonara (jambon, fromage râpé et béchamel) Purée de fruits BIO	Radis beurre Poisson meunière MSC Riz BIO crémeux Yaourt BIO	Potage pomme de terre poireau à la crème Sauté de veau Haricot beurre Fruit BIO
du 12/12 au 16/12	Carottes BIO râpées Rougail saucisse Riz Fromage blanc aux fruits BIO	Salade aux dés de fromage Poisson pané MSC Petits pois extra fins Tarte au flan	Céleri cuit rémoulade Curry de légumes au lait de coco Semoule Fruit	Velouté de chou-fleur et pomme de terre Emincé de bœuf aux champignons Carottes à la crème Fruit BIO	<b>Duo Terre et Mer :</b> <b>Rillettes de thon et mousse de betterave</b> * <b>Filet de dinde sauce châtaigne</b> <b>Purée de patate douce BIO</b> * <b>Dessert de Noël au chocolat</b>
du 19/12 au 23/12	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Radis beurre Pâtes à la bolognaise végétale (lentilles BIO, carottes, sauce tomate) Crème dessert BIO	Taboulé d'automne (potiron, petits pois, raisins secs) Emincé de veau Brocolis Yaourt BIO	Salade à la féta Escalope de volaille panée Poêlée de légumes BIO Purée de fruits BIO	Potage de légumes Rôti de porc Gratin de pomme de terre Fruit
du 26/12 au 30/12	Cuisine centrale fermée	Cuisine centrale fermée	Cuisine centrale fermée	Cuisine centrale fermée	Cuisine centrale fermée



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