



Menus décembre 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2/12 au 6/12	Carotte bio râpée Roti de porc au jus Lentille bio Laitage bio	Tarte au fromage Poisson pané MSC Haricot vert bio Fruit de saison	Cappelletti a l'italienne Fromage a la coupe Fruit de saison	Duo chou rouge/blanc + mimolette Navarin de mouton Haricot plats Pâtisserie a la citrouille	Endive/salade verte aux noix Filet colin lieu MSC sauce poireaux Pomme de terre vapeur Laitage
9/12 au 13/12	Feuilleté fromage Filet de poisson MSC Petits pois Dessert lacté	Betterave crue bio /cuite bio Omelette bio Épinard bio pomme de terre béchamel Pâtisserie	Salade de riz au thon Émincé de bœuf Chou fleur a la crème Fruit de saison	Cèleri cru rémoulade Poisson pané MSC brocolis/ pomme de terre Fromage a la coupe	Potage de légumes au fromage fondu Saucisse grillée Flageolets cuisinés Fruit de saison
16/12 au 20/12	Pâte bio locale Sauce a la carbonara Laitage bio Fruit de saison	Salade verte croutons/dés emmental Sauté de veau Butternut rôti Pâtisserie	Potage de légumes Poisson MSC sauce aurore Polenta Fruit de saison	Chou chinois/carottes bio Dahl aux lentilles corail bio Riz bio pilaf Fromage a la coupe	Repas de NOEL <i>Velouté de potimarron aux noisettes</i> <i>Effiloché de canard confit</i> <i>Ecrasé de patate douce</i> <i>Dessert de NOEL</i>
23/12 au 27/12	Endives aux croutons Lasagne épinard/chèvre Dessert lacté	Feuilleté Roti de porc farci Poêlée de légumes Fruit de saison	Férié (pas de livraison)	Cuisine fermée : livraison par le prestataire Les Menus Services	Cuisine fermée : livraison par le prestataire Les Menus Services
30/12 au 31/12	Cuisine fermée : livraison par le prestataire Les Menus Services	Cuisine fermée : livraison par le prestataire Les Menus Services	Férié (pas de livraison)		



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