

Menus

Période du 2 au 20 décembre 2024



| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>Lundi 2 décembre</p> <p>Carottes râpées ■ BIO F Jambon braisé ■ local Endives braisées ■ Camembert <i>Cassolette de moules</i></p> | <p>Mardi 3 décembre</p> <p>Duo d'artichauts et soja ■ Filet de hoki sauce à l'ail ■ MSC Ebly aux petits légumes ■ Mandarine</p> | <p>Jeudi 5 décembre</p> <p>CSalade de cœurs de palmier ■ Lasagnes de bœuf ■ local Carré frais Creme dessert chocolat fermier & local <i>Lasagnes de poisson</i></p> | <p>Vendredi 6 décembre</p> <p>Salade verte et croûtons ■ local Omelette BIO Polenta sauce tomate ■ Banane BIO</p> | |
| <p>Lundi 9 décembre</p> <p>Salade de pâtes ■ Escalope de volaille BIO Haricots verts ■ BIO F kiwi <i>nuggets végété</i></p> | <p>Mardi 10 décembre</p> <p>Duo de betteraves rouge et carottes ■ BIO F Boulettes de veau à la sauce tomate ■ Semoule ■ Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier & local <i>Boulettes végétales à la sauce tomate</i></p> | <p>Jeudi 12 décembre</p> <p>Potage de légumes ■ Pizza au fromage ■ Compote ■ BIO</p> | <p>Vendredi 13 décembre</p> <p>Céleri vinaigrette ■ BIO F Cœur de merlu sauce aux poivrons ■ MSC Purée de brocolis ■ Emmental BIO F</p> | |
| <p>Lundi 16 décembre</p> <p>Macédoine de légumes ■ Pané de blé à la tomate et mozzarella Purée de choux fleurs ■ BIO Mandarine</p> | <p>Mardi 17 décembre</p> <p>Coleslaw ■ BIO F Rôti de porc ■ BIO local Riz pilaf ■ Fromage blanc nature <i>Omelette BIO</i></p> | <p>Jeudi 19 décembre REPAS DE NOËL</p> | | <p>Vendredi 20 décembre</p> <p>Potage ■ Tortelinis ricotta epinars Yaourt de la GAEC des Echos BIO fermier & local Salade de fruits ■</p> |

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
 self de l'hôpital pour les élèves
 de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33

Menus

Période du 2 au 20 décembre 2024



| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Lundi 2 décembre</p> <p>Salade verte Pennes aux fruits de mer Yaourt fermier local à la châtaigne</p> | <p>Mardi 3 décembre</p> <p>Tajine de veau VBF / Brochette de poisson à l'orientale Légumes à l'orientale & Semoule Petit cabray Mousse fleurs d'oranger MAISON</p> | <p>Jeudi 5 décembre</p> <p>Courgettes farcies / Pané fromage épinards VÉGÉTARIEN Pommes allumettes / Poêlée méridionale Faisselle Prunes</p> | <p>Vendredi 6 décembre</p> <p>Lasagne saumon épinards MAISON VÉGÉTARIEN Bleu Flan caramel MAISON</p> |
| <p>Lundi 9 décembre</p> <p>Escalope de volaille viennoise / Dos de colin sauce safran Duo de carottes persillés / Riz pilaf Petit suisse BIO Clémentines</p> | <p>Mardi 10 décembre</p> <p>Feuille de chêne vinaigrette et emmenthal Gâteaux de foie / Merlu à la provençale Quenelles financières vol au vent / Endives braisées Liégeois chocolat</p> | <p>Jeudi 12 décembre</p> <p>Sauté de veau façon osso bucco Poisson sauce curry Pommes allumettes / Haricots plats Rondelet aux noix Crème dessert fermière</p> | <p>Vendredi 13 décembre</p> <p>Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne Pilons de poulet local laqués Filet de poisson aux herbes Carottes vichy / Macaronis au Gruyère Tiramisu</p> |
| <p>Lundi 16 décembre</p> <p>Salade d'endives/pommes/emmenthal Nuggets de volaille / Colin sauce curry Purée de pomme de terre / Gratin de choux fleurs Farandole de fruits</p> | <p>Mardi 17 décembre</p> <p>Saucisson chaud Local / Merlu sauce béarnaise Râpée de pomme de terre MAISON/ Fenouil gratiné Yaourt nature fermier Pommes cuites au four MAISON</p> | <p>Jeudi 19 décembre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce paprika / Poisson pané Pommes allumettes / Duo de haricots persillés Petit suisse aromatisé Purée pomme pêche BIO</p> | <p>Vendredi 20 décembre</p> <p>Potée Auvergnate / Hoki aux herbes Carottes / choux verts / Navets / PDT Fourme d'Ambert prédécoupé Fruits du verger au sirop</p> |

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33