

Menu du mois de décembre 2019

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
02-déc		03-déc		04-déc		05-déc		06-déc		
1	Menu végétarien							Menu BIO		
	Carottes râpées BIO (10)	Crêpe au fromage (1-3) Boulettes de veau marinade du soleil (1-3-7-9) Haricots verts aux oignons caramélisés (1-7) Yaourt sur confiture de fraise (7)		Concombre vinaigrette (10) Emincé de poulet sauce curry et yaourt (1-3-7) Purée de légumes (7) Emmental à croquer (7) Compote		Tomate cocktail Salade de pomme de terre au thon (4-10) Compote gourde Biscuit (1-3-7)		Salade mêlée BIO (10) Poisson à la bordelaise (1-4) Brocolis à l'Isigny BIO (7) Yaourt BIO vanille (7) Tarte aux pommes BIO (1-3-7)		
2					Moëlleux au choco / coco (1-3-7) Jus multifruits					
	09-déc		10-déc		11-déc		12-déc		13-déc	
1	Salade de betteraves (10) Tagliatelles au saumon (1-4-10) Crème dessert vanille (7) Fruit de saison	Menu végétarien				Menu BIO		Menu avec porc		
		Pizza BIO aux 4 légumes (1-7) Chili veggie Riz (7) Yaourt végétal à la fraise (7) Ananas cubes		Mousse de canard Joue de bœuf à la bourguignonne (1-3-7-9) Mélange de légumes oubliés (9) <small>(Panais, céleri, carottes jaunes et oranges, potirons, topinambours, oignons rouges)</small> Fromage frais à tartiner (7) Compote fraîche pomme/banane		Mélanges crudités BIO <small>(choux blanc, carottes, céleri) (10)</small> Spaghettis bolognaise BIO (1-3-7-9) Camembert (7) BIO Banane BIO		Salade d'endives aux noix (8-10) Cordon bleu de poulet / bacon Cordon bleu de volaille (7) Carottes braisées (7) Yaourt BIO figue/ miel (7) Pâtisserie (1-3-7)		
2					Pain au chocolat (1-3-7) Yaourt (7)					
	16-déc		17-déc		18-déc		19-déc		20-déc	
1	Menu végétarien	Menu BIO				Repas de Noël				
	Céleri rémoulade (3-10) Ravioles épinards / crème (1-7) Crème dessert liégeoise vanille (7) Fruit de saison	Velouté de carottes au lait de coco (1-3-7) Sauté de volaille sauce champignon (1-3-7-9-10) Boulgour Fromage blanc (7) Coulis de mangue / abricot		Salade de tomate / mimosa Croustade limousine à la truite (1-4) Yaourt aux fruits (7) Quatre-quarts (1-3-7)		Coquille de surimi à la parisienne (1-2-3-4-10-14) Cassolette de saumon frais aux fruits de mer (1-2-4-14) Gratin dauphinois (7) Clémentine Bûche (1-3-7)		Chou blanc (10) Rougail saucisse de volaille Coquillettes (1-10) Mousse au caramel (7) Biscuit (1-3-7)		
2					Fromage fondu et petits gressins Jus de fruit					
	23 déc C.L		24 déc C.L		25 déc C.L		26 déc C.L		27 déc C.L	
1	Feuilleté (1-3-7) Poulet rôti (1-3-7) Bouquetière de légumes (7) <small>(petits pois, carottes, pomme de terre, navet)</small> Petit suisse au caramel (7) Kiwi gold	Potage aux 2 carottes (1-3-7) Burger de veau sauce au poivre (1-3-7-9) Pomme de terre vapeur (7) Yaourt vanille (7) Fruit				Salade verte (10) Brandade de morue parmentière (4-7) Fromage (7) Tarte aux fruits (1-3-7)		Taboulé mexicain (1-3-7-10) Dos de colin sauce crevettes Brocolis à l'Isigny (7) Crème anglaise (7) Brownies (1-3-7)		
	Crêpe chocolat banane (1-3-7) Lait à la vanille (7)	Yaourt (7) Gâteau (1-3-7)				Yaourt à boire à l'abricot (7) Gâteau (1-3-7)		Compote Brioche aux pépites de chocolat (1-3-7)		

INDICATIONS ALLERGENES : LES CHIFFRES ENTRE PARENTHESES RENVOIENT A LA LISTE DES ALLERGENES AFFICHEE CI-CONTRE

Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice