

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 02 AU 15 DÉCEMBRE 2024

LUNDI 02 DÉCEMBRE	LUNDI 09 DÉCEMBRE
<p>Salade strasbourgeoise Filet de dinde à la basquaise Petits pois à l'étuvée Fourme de Montbrison Kiwis bio</p>	<p>Pomelos rose Rôti de porc au jus Haricots verts bio au beurre Yaourt aromatisé bio Riz au lait</p>
MARDI 03 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE
<p>Salade verte Spaghettis bio Sauce bolognaise Yaourt aromatisé bio Compote bio</p>	<p>Betterave et maïs en salade Sauté de veau marenngo Macaronis bio au beurre Rigotte sèche Pomme du Pilat</p>
MERCREDI 04 DÉCEMBRE	MERCREDI 11 DÉCEMBRE
<p>Salade de pieds de la Sainte Barbe Saucisse Pommes de terre sarasson Rigotte sèche de St Romain le Puy Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de riz bio Steak haché au jus Gratin de choux fleur Pont- l'évêque Orange</p>
JEUDI 05 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE
<p>Salade d'endives noix et emmental Colombo de porc Pommes rostis Yaourt nature bio Ananas au sirop</p>	<p>Salade composée Escalope viennoise Purée Bûchette de chèvre Flanby</p>
VENDREDI 06 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
<p>Tarte à la courgette Gourmet de colin d'Alaska Épinards à la crème Petit Saint Romain Crème dessert bio</p>	<p>Salade de lentilles vertes du Puy Filet de saumon à l'oseille Ratatouille Yaourt aromatisé bio Banane</p>
SAMEDI 07 DÉCEMBRE	SAMEDI 14 DÉCEMBRE
<p>Asperges mayonnaise Quenelles de volaille sauce nantua Riz bio pilaf Emmental Clémentine</p>	<p>Salade de choux, jambon et comté Boudin aux pommes Pommes sautées en rondelles Fourme de Montbrison Pêches au coulis de fruits rouges</p>
DIMANCHE 08 DÉCEMBRE	DIMANCHE 15 DÉCEMBRE
<p>Salade de concombre au surimi Lapin à la provencale Poêlée de légumes Faisselle Pâtisserie</p>	<p>Oeufs mayonnaise Cuisse de canette au jus Poêlée bretonne et tagliatelles Faisselle Pâtisserie</p>

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

Les menus peuvent varier en fonction de l'approvisionnement des matières premières