

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 02 AU 15 DÉCEMBRE 2024

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

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

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