

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 16 AU 29 DÉCEMBRE 2024

| | |
|--|--|
| LUNDI 16 DÉCEMBRE Salade tomates mozarella Filet de dinde sauce chivry Penne rigate bio au beurre Petit Saint Romain Compote bio | LUNDI 23 DÉCEMBRE Croissillon à l'emmental Œufs durs bio Épinards à la crème Tomme blanche Pomme du Pilat |
| MARDI 17 DÉCEMBRE Salade de crozets Chipolatas Brocolis bio au beurre Yaourt nature bio Clémentine | MARDI 24 DÉCEMBRE Salade composée Sauté de bœuf aux olives Riz bio pilaf Yaourt aromatisé bio Pêches au sirop et coulis de fruits rouges |
| MERCREDI 18 DÉCEMBRE Salade verte Couscous Poulet et merguez Fromage blanc battu bio Liégeois vanille caramel | MERCREDI 25 DÉCEMBRE livré mardi 24.12 Terrine crevettes et Saint Jacques mayonnaise Fondant de poulet aux marrons Pommes dauphines et fagots d'asperges Fromage blanc battu bio Bûche de Noël au chocolat |
| JEUDI 19 DÉCEMBRE Salade d'endives noix et emmental Pot au feu Et ses légumes Fourme d'Ambert Pâtisserie | JEUDI 26 DÉCEMBRE Coleslaw Paupiette de veau à la moutarde Lentilles vertes du Puy Petit Sait Romain Crème dessert vanille bio |
| VENDREDI 20 DÉCEMBRE Macédoine de légumes Poisson meunière Potatoes Yaourt aromatisé bio Kiwis bio | VENDREDI 27 DÉCEMBRE Pizza au jambon Hoki à la ciboulette Haricots verts bio aux oignons Yaourt nature Poire |
| SAMEDI 21 DÉCEMBRE Feuilleté au jambon Côte de porc à la dijonnaise Choux de Bruxelles aux lardons Bûche du Pilat Orange | SAMEDI 28 DÉCEMBRE Artichauts vinaigrette Tripes à la provencale Pommes vapeur persillées Emmental Orange |
| DIMANCHE 22 DÉCEMBRE Salade du pêcheur Rôti d'agneau Gratin dauphinois Faisselle Pâtisserie | DIMANCHE 29 DECEMBRE Salade campagnarde Filet mignon de porc au cidre Poêlée de légumes 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