

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 30.12 AU 12 JANVIER 2025

LUNDI 30 DÉCEMBRE Choux fleur en salade Chipolatas Purée Yaourt aux fruits bio Kiwis bio	LUNDI 06 JANVIER Salade piémontaise Rôti de porc sauce charcutière Choux braisé Petit Saint Romain Orange
MARDI 31 DÉCEMBRE Salade d'endives noix emmental Poulet rôti Carottes persillées Gouda Riz au lait vanille bio	MARDI 07 JANVIER Pâté en croûte et cornichons Spaghettis bio Sauce bolognaise Yaourt aromatisé bio Compote bio
MERCREDI 01 JANVIER livré mardi 31.12 Terrine de cerf et cornichons Paupiette de dinde aux girolles Pommes sarlandaises et carottes Bleu de Bresse Lingot mousseline de framboise	MERCREDI 08 JANVIER Salade verte Choucroute garnie Bleu d'Auvergne Poire
JEUDI 02 JANVIER Pomelos rose Cervelas orloff Poêlée de légumes 4 saisons Yaourt aux fruits bio Crème dessert vanille	JEUDI 09 JANVIER Carottes râpées Filet de dinde sauce chivry Pommes noisettes Yaourt nature bio Cocktail de fruits au sirop
VENDREDI 03 JANVIER Macédoine Poisson meunière Lentilles vertes du Puy Brique du Forez Pomme du pilat	VENDREDI 10 JANVIER Cake aux fromages Filet de hoki au beurre blanc Brocolis bio au beurre Emmental Crème dessert chocolat bio
SAMEDI 04 JANVIER Quiche saumon et basilic Sauté de porc au curry Courgettes sautées à l'ail Fourme d'Ambert Banane	SAMEDI 11 JANVIER Artichauts en vinaigrette à la ciboulette Filet de poulet au jus Flageolets Rigotte sèche Pomme du pilat
DIMANCHE 05 JANVIER Salade océane Rôti de lapin farci aux pruneaux Plat au four Faisselle Galette des Rois	DIMANCHE 12 JANVIER Salade de gésiers confits Rôti de veau au jus 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