










MENU du 06 au 10 décembre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-
Repas «veggie»

| | MIDI | SOIR |
|---|--|--|
| LUNDI 06 | Salade verte-nem vietnamien ou samossa au curry - salade aux œufs et surimi @- Emincé de bœuf forestier @- Farfalles bio  au beurre @- Haricots beurre sautés @- Fromage ou yaourt @- Cocktail de fruit-crème de marron chantilly-tarte normande- fruit de saison bio @- | Salade verte-crème de champignons- cocktail de fruits de mer à l'ananas- salade de maïs bio  maison @- Sauté de dinde à l'estragon - Choux fleurs aux fines herbes @- Fromage @ ou yaourt - Fruit de saison- mille feuilles vanille @- bigarreaux au sirop - |
| MARDI 07 Pain  | Salade verte @-salade coleslaw -salade de cœur de palmier au curry maison -pamplemousse - Feilleté de saumon à l'oseille @- Poêlée ratatouille @- Ebly au beurre @- Fromage ou yaourt @ - Fruit de saison - entremet vanille – tiramisu au café- framboises @ chantilly - | Salade verte- concombre frais  au yaourt @-potage du jour-céleri rémoulade- Diot* de Savoie au vin blanc @- Lentilles au jus @- Fromage bio à la coupe  @-yaourt - Fruit de saison @-choux à la crème-oreillons d'abricots melba - |
| MERCREDI 08 VEGGIE | Salade verte-radis au beurre @-salade de harengs pommes de terre maison - salade italienne maison Le «veggie» du marché @- Courgettes ou carottes sautées @- Fromage ou yaourt bio @  - Ile flottante-fruit de saison @-mousse nougat - baba au rhum - | Salade verte bio @  -gaspacho tomate basilic -terrine de thon sur pain de campagne - Papillote de lieu aux petits légumes - Pommes vapeur @- Fromage @ ou yaourt - Fondant au chocolat maison-fruit de saison- petits suisses aux fruits @- |
| JEUDI 09 Pain  | Salade verte- carottes fraîches bio  râpées @- terrine de saint jacques -petite assiette de raviolis - Cannette laquée à l'orange @- Petits pois Clamard @- Fromage ou yaourt @- crème brûlée maison @-fruit de saison-tarte grillée abricot-compote de pêche - | REPAS DE NOEL DES INTERNES |
| VENDREDI 10 | Salade verte - terrine du soleil -potage de légumes maison-mousseron de canard- mâche surimi @- Tomate farcie au bœuf @- Riz pilaf - salsifis @- Fromage ou yaourt @- Poire aux amandes -tarte chocolat- fruit de saison @- liégeois aux fruits - | Salade verte-salamis *danois- salade méli-mélo de céréales @-potage du jour - Rôti de veau au poivre @- Poêlée campagnarde @- Fromage @ ou yaourt - Saint Genis -fruit de saison - ananas frais @- |

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Provisieur,
Alain MATTONE

