



Menu de Décembre 2018



<u>Lundi 3 décembre</u>		<u>Mardi 4 décembre</u>		<u>Jeudi 6 décembre</u>		<u>Vendredi 7 décembre</u>	
LVC+C	Salade d'hiver	FT+FR	Friand au fromage	LVC	Potage	C	Carottes râpées
VPO	Beignet de poisson	VPO	Emincé de volaille	VPO+LVC	Moussaka	VPO	Paupiette de dinde
LVC	Purée de carottes	LVC	Brocolis	FT	Gaufre	FT	Flageolets
PL	Flan vanille	C	Fruit			PL	Yaourt bio*
<u>Lundi 10 décembre</u>		<u>Mardi 11 décembre</u>		<u>Jeudi 13 décembre</u>		<u>Vendredi 14 décembre</u>	
FT	Croisillon Dubarry	LVC	Potage	C	Pamplemousse	LVC+FT	Salade de blé
VPO	Dos de colin	VPO+FT	Brandade de morue	VPO	Sauté de porc	LVC	Boulettes de soja
LVC	Haricots beurre	PL	Petit suisse	FT	Semoule 7 céréales bio*	LVC	Brunoise de légumes
FR+C	Fromage/fruit			LVC	Salade de fruits	PL	Fromage blanc
<u>Lundi 17 décembre</u>		<u>Mardi 18 décembre</u>		<u>Jeudi 20 décembre</u>		<u>Vendredi 21 décembre</u>	
LVC	Potage	LVC	Betteraves rouges	LVC+C	Salade bretonne	 Repas de Noël	
VPO+FT	Galette/saucisse	VPO	Cordon bleu	VPO	Poisson meunière		
FR+C	Fromage/pomme bio*	LVC	Poêlée de légumes	FT	Riz		
		PL	Flan au chocolat	LVC	poire brésilienne		

C : crudités

VPO : viande-poisson-cœur

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

*Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

Salade d'hiver : endives, maïs, gruyère, croûtons

Salade de blé : blé, maïs, carotte, petits pois

Salade bretonne : choux-fleurs, tomates, maïs

