

Bon appétit !














**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	3-déc.-18	4-déc.-18	5-déc.-18	6-déc.-18	7-déc.-18
<b>Semaine 1</b>	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Roulade de volaille R: Œuf mayonnaise	Salade vitaminée Endives vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Salade grecque Salade verte vinaigrette
	Croque Monsieur	Gigot d'agneau aux herbes	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au thym Pané sarrasin lentilles	Pépité colin pané 3 céréales 
	Salade verte	Coquillettes	Haricots beurre aux oignons	Purée de framboisine	Chou fleur sauce mornay
	Gouda Cantal	Camembert Brie	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Mimolette Tomme grise	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre
	 Fruit de saison	Abricots au sirop Compote poires	Muffin	 Fruit de saison	Moelleux au chocolat
	10-déc.-18	11-déc.-18	12-déc.-18	13-déc.-18	14-déc.-18
<b>Semaine 2</b>	Carottes aux noix Salade iceberg au bleu	Saucisson panaché + cornichon R : sardine + citron	Velouté légumes	Salade coleslaw Carottes râpées	Salade harmonie Endives vinaigrette
	Sauté de bœuf pizzaiolo	Saucisse Fumée Tarte chèvre tomates basilic	Steack haché de poulet sauce barbecue	Carbonara de dinde	Filet de colin doré au beurre 
	Poêlée campagnarde	Lentilles à la paysanne	Pommes boulangères	Macaroni	Purée de légumes
	Pyréné Edam	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse + sucre petit suisse aromatisé	Emmental Gouda
	Gélifiés vanille nappé caramel Gélifiés caramel	 Fruit de saison	Flan pâtissier	 Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert praliné
	17-déc.-18	18-déc.-18	19-déc.-18	20-déc.-18	21-déc.-18
<b>Semaine 3</b>	Velouté de tomates	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Taboulé oriental Salade de riz niçois	Velouté de Noël Butternut	Concombre bulgare Céleri rémoulade
	Nuggets + ketchup	Sauté de veau citron confit olives	Rôti de bœuf sauce forestière	Aiguillettes de poulet crousty + ketchup	Filet de Hoki sauce crème 
	Tortis au pistou	Carottes miel cumin	Semoule + jus	Mousseline patate douce	Riz blanc
	Tomme blanche Saint Nectaire	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Pyréné Cantal	Babybel	Vache qui rit Samos
	Compote pommes bananes Compote de poires	 Fruit de saison	Eclair chocolat	Gâteau cadeau vanille	 Fruit de saison
	24-déc.-18	25-déc.-18	26-déc.-18	27-déc.-18	28-déc.-18
<b>Semaine 4</b>	Pizza au fromage	<b>Féié</b>	Crème de lentilles	Perles légumières miettes de saumon 	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette
	Paupiette de veau au jus		Rôti de dinde	Cabillaud filet sauce tartare façon Fish and Chips	Bolognaise de thon
	Purée choux Bruxelles		Epinards à la crème	Pommes de terre croquettes	Penne
	Camembert Brie		Samos Carré de l'Est	P'tit Louis	Bûchette mi-chèvre Edam
	Compote de pêches Compote de pommes		 Fruit de saison	 Maison enneigée caramel	 Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »