





Menus du 09 Novembre au 04 Décembre 2020



Lundi 09/11/20

Velouté d'asperges
Filet de hoki meunière
Julienne de légumes 
Crème aux œufs

Mardi 10/11/20

Salade 
Saucisse de Strasbourg 
Choucroute, pommes de terre
Fromage
gâteau marbré 


Jeudi 12/11/20

Endives aux noix 
Bouchée à la mozzarella
Purée de carottes 
Fruit




Vendredi 13/11/20

Salade de haricots verts au gruyère
Égrené de bœuf à la tomate **VF** 
Pâtes
Compote de fruits



Lundi 16/11/20

Terrine au saumon fumé
Escalope de dinde 
Gratiné de légumes
Fromage
Smoothy à la pêche




Mardi 17/11/20

Betteraves 
Pizza crème pomme de terre et reblochon 
Salade 
Fromage blanc
Confiture



Jeudi 19/11/20

Carottes râpées aux noix 
Sauté de porc à la provençale 
Flageolets
Gaufre au sucre



Vendredi 20/11/20

Sardine à la tomate 
Dos de colin à l'oseille 
Chou-fleur 
Mousse à la fraise

Lundi 23/11/20

Salade de lentilles 
Blanquette de poulet 
Duo de carottes jaunes et oranges
Yaourt à la pêche



Mardi 24/11/20

Macédoine, cœur de palmier et maïs
Boulette de soja et basilic 
Aligot 
Compote de fruit

Jeudi 26/11/20

Céleri rémoulade
Saumonette aurore
Epinards
Ile flottante



Vendredi 27/11/20

Velouté de potiron 
Sauté de lapin SP 
Petits pois
Fromage
Fruit


Lundi 30/11/20

Terrine forestière
Cordon bleu SP
Haricots beurre
Fromage
Fruit



Mardi 01/12/20

Carottes au comté
Bourguignon **VF SP** 
Blé 
Fromage
Lunettes à la confiture

Jeudi 03/12/20

Salade composée 
Lasagnes de légumes
Salade
Yaourt vanille

Vendredi 04/12/20

Quiche lorraine
Beignets de calamars 
Chou-fleur 
Fromage
Fruit


 **Menu Végétarien**

Les produits **BIO**

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est **BIO** et local

 Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.