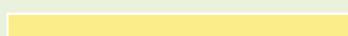


# Menu du Mois de décembre 2013

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Céleri Rémoulade	Pizza	Pâté de Foie	Poireaux Vinaigrette
Emincé de Porc au Jus	Noix de Veau Rôtie	Cuisse de poulet	Filet de Poisson Meunière
Macaronis	Carottes Vichy	Ratatouille	Purée Gratinée
Yaourt Nature BIO	Tomme des Pyrénées	Brie	Fromage Blanc aux Fruits
Compote de Pêches	Kiwi	Gâteau Basque	
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Carottes Râpées BIO	Betteraves Rouges	Endives Pommes Emmenthal	Crêpe au Jambon Fromage
Filet de Dinde	Coucous d'Agneau et ses Légumes	Bœuf Hongrois	Filet de poisson Sauce Dieppoise
Haricots Beurre	Semoule	Farfallés	Epinards au Beurre
Saint Nectaire	Pave 1/2 Sel	Liégeois Chocolat	Comté
Riz au Lait	Orange BIO		Poire de Saison
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	 <u>jeudi 19 décembre</u> 	vendredi 20 décembre
Tomate Mozzarella Vinaigrette	Salade de Perles	Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Saumon	Haricots Beurre Vinaigrette
Noix de Veau Rôtie	Pot au Feu et ses Légumes	Sauté de Chapon	Filet de Poisson au beurre blanc
Riz Pilaf		Poêlée Forestière Pommes Noisettes	Blé
Camembert à 45%MG	Gouda	 Reblochon	Yaourt Aromatisé
Compote de Pommes de Savoie	Banane BIO	Eclats de Fête 	Ananas



Produits de Saison



Produits Régionnaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corrine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN