



MENUS DE DECEMBRE 2017



VILLE DE VICHY

			Vendredi 1er
			Salade coleslaw (légumes BIO) Hoki beurre citron Purée de pommes de terre Petit suisse Compote BIO
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Soupe à l'oignon Couscous agneau (semoule BIO) Montboissier (T) Compote	Salami&cornichon S/P:jambon de dinde&cornichon Œufs brouillés Epinards béchamel (épinards BIO) Fromage blanc Fruit	Crêpe aux champignons Spaghetti à la bolognaise (spaghetti BIO) & gruyère râpé Tomme blanche (T) Fruit	Salade verte & croûtons (salade verte BIO) Pavé de poisson mariné à la provençale Jardinière de légumes Fraidou Gâteau d'anniversaire (T)
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Carottes râpées vinaigrette (carotte bio) Choucroute (SP : saucisse de volaille) Bleu (T) Fruit BIO	Potage de légumes (bio) Poulet roti Penne (penne BIO) Yaourt nature Soupe de fruits rouges	Salade verte (salade verte BIO) Sauté de bœuf à la tomate Petits pois Cantal (T) Entremet prâliné	Betteraves rouges Colin pané&citron Riz Tartare ail & fines herbes Fruit
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Saucisson sec & cornichon (SP : jambon de dinde & cornichon) Omelette nature & sauce basquaise Haricots beurre St Morêt Fruit BIO	Velouté de potiron (légume BIO) Chili con carne Yaourt nature Fruit	Rillettes de sardine Roti de lapin farci Chou fleur / brocolis Faisselle Fruit	Taboulé (semoule BIO) Hoki ail et fines herbes Emincé poireaux pommes de terre béchamel Petit suisse Compote BIO

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".

