



MENUS DE DECEMBRE 2018



VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>

| Lundi 3 | Mardi 4 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|--|---|---|---|
| Betteraves rouges et maïs Sauté d'agneau à l'ancienne Semoule (bio) Crème dessert caramel | Quiche aux légumes Sauté de dinde sauce normande Epinards béchamel (bio) Saint-Paulin Fruit | Soupe à l'oignon Spaghettis à la bolognaise et gruyère râpé Fromage blanc Compote | Salade verte et croûtons (bio) Pavé de poisson mariné à la provençale Purée de patate douce Eclair au chocolat |
| Lundi 10 | Mardi 11 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
| Crêpes au fromage Choucroute (SP : saucisse de volaille et choucroute) Yaourt nature Fruit bio | Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Penne (bio) Soupe de fruits rouges | Potage de légumes Filet de limande meunière et citron Petits pois Munster Compote bio | Salade d'haricots verts Sauté de bœuf à la tomate Polenta Fruit bio |
| Lundi 17 | Mardi 18 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
| Roulade de volaille Omelette nature et sauce basquaise Lentilles Fruit bio | Velouté de potiron (bio) Chili con carne Riz Cantal Fruit | Pizza Rôti de lapin farcie Brocolis Gâteau d'anniversaire | Radis et beurre Hoki ail et fines herbes Emincé poireaux pommes de terre béchamel Saint-Moret Fruits au sirop |

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.

Du pain "bio" est servi chaque jour dans les restaurants scolaires.

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

