



Menus DECEMBRE 2019



VILLE DE VICHY

| 02-déc | 03-déc | 05-déc | 06-déc |
|--|--|--|--|
| Duo de carottes  Choucroute S/P:Saucisse de volaille Chou choucroute BIO Entremet vanille | Haricots verts en salade  Brandade poisson BIO Emmental (T) Fruit BIO | Salade choubidou BIO  Lasagne au bœuf Bleu (T)  Compote pomme pêche BIO | Menu végétarien Salade de pois chiche  Croc veggie fromage Brocolis BIO ciboulette Fruit BIO |
| 09-déc | 10-déc | 12-déc | 13-déc |
| Radis&beurre Merguez douce Légumes couscous façon tajine BIO  Tarte abricotine (T) | Potages de légumes cuisinés (T) Macaronis et dès de dinde Camenbert BIO (T)  Fruit BIO | Menu végétarien Carottes râpées agrumes BIO  Boulettes azuki sauce fraicheur Haricots verts ail et persil BIO Fromage blanc coulis | Macédoine de légumes  Pavé poisson provençale Purée de patates douces Gouda BIO (T) Fruit BIO |
| 16-déc | 17-déc | 19-déc | 20-déc |
| Cake emmental olive (T) Rôti de dinde forestier Carottes et navets BIO Fruit BIO | 100% BIO  Salade verte BIO et mais Hachis parmentier bœuf BIO Carré frais BIO Compote pomme banane BIO | Betteraves vinaigrette Chipolatas et jus S/P: Saucisse de volaille Pennes BIO Fruit BIO | Menu végétarien  Soupe à l'oignons (T) Pané mozzarella Ratatouille BIO Yaourt nature Fruit BIO |

Recettes maison

Produits locaux

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 boeuf sont de provenance Française.

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