



# 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	<b>Menu végétarien</b> 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	<b>Menu végétarien</b> 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	<b>100% BIO</b>  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	<b>Menu végétarien</b>  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".**