

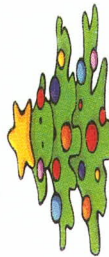


MENU DU MOIS DECEMBRE 2024

LUNDI 02 POTAGE ŒUF DUR MAYO COLIN SCE SOLEIL CHOU-FLEUR GRATIN MOUSSE CHOCO	MARDI 03 POTAGE SALADE DE P DE T OMELETTE FROMAGE HARICOTS VERTS CLEMENTINE	MERCREDI 04 POTAGE CAROTTES RAPEE TORTELLONI A LA PROVENCALE FROMAGE	JEUDI 05 POTAGE PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE BŒUF POMME VAPEUR BEIGNET AUX POMMES	VENREDI 06 POTAGE QUICHE AUX FROMAGES ROULE DE POULET PATATOES AUX EPICES FRUIT	SAMEDI 07 POTAGE FEUILLETE BOULETTES DE BŒUF RIZ PILAF FROMAGE
LUNDI 09 POTAGE BETTERAVES ET MAIS SAUCISSE ROTI E LENTILLES CUISINEES FRUIT	MARDI 10 POTAGE SALADE JURASIENNE RISOTTO DE LEGUMES YAOURT	MERCREDI 11 POTAGE NEMS DE POULET STEAK HACHE CHOU ROMANESCO COMPOTE	JEUDI 12 POTAGE FEUILLETE BOLOGNAISE SAUTE DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE	VENREDI 13 POTAGE SALADE DE PATES HOKI PANE PETITS POIS CAROTTES PATISSERIE	SAMEDI 14 POTAGE PATE BASQUE CUISSSE DE CANARD POMMES NOISETTES YAOURT
LUNDI 16 POTAGE PIZZA AUX FROMAGE RAGOUT DU PECHEUR RIZ PILAF FROMAGE	MARDI 17 POTAGE CAROTTES RAPEES PENNES BOLOGNAISE YAOURT	MERCREDI 18 POTAGE BETTERAVE PARMESAN CORDON BLEU POMMES DAUPHINE FRUIT	JEUDI 19 POTAGE SALADE DE CHAMPIGNONS JAMBALAYA VEGETARIEN FROMAGE BLANC	VENREDI 20 POTAGE SALADE VERTE HAMBURGER MAISON PATATOES BUCHE DE NOEL	SAMEDI 21 POTAGE PAMPLEMOUSSE PILON POULET MARINE FRITES FROMAGE
LUNDI 23 POTAGE SALADE DE HARICOTS POULET ROTI POMMES PAILLE FRUIT	MARDI 24 POTAGE++ MOUSSE DE SAUMON PINTADE FARCIE TATIN DE CHATAIGNE FRAMBOISIER	MERCREDI 25 POTAGE++ AUMONIERE DE GAMBAS PAVE DE BAR EN CROUTE MELI-MELO CROUSTILLANT CHOCO	JEUDI 26 POTAGE SALADE D ENDIVE ESCALOPE PANEE POMMES ROSTI FROMAGE	VENREDI 27 POTAGE PATEE DE CAMPAGNE PAVEE DE COLIN POEELE DE LEGUMES CREME DESSERT	SAMEDI 28 POTAGE QUICHE AU FROMAGES HACHIS PARMENTIER FROMAGE
LUNDI 30 POTAGE BETTERAVES BOULES BŒUF GRATIN DAUPHINOIS COMPOTE	MARDI 31 POTAGE++ COUILLE DE LA MER CUISSSE DE CANARD BUISSON DE P DE T DELICE POMME CARAMEL	MERCREDI 01/01 POTAGE++ CROUSTADE ESCARGOT FILET DE ST PIERRE POEELE GOURMANDE OPERA	JEUDI 02 POTAGE CELERI REMOULADE RAVIOLIS A LA TOMATE FRUIT	VENREDI 03 POTAGE TABOULE RAISINS ESCALOPE VIENNOISE EPINARDS A LA CREME LAITAGE	SAMEDI 04 POTAGE ŒUFS DUR MAYO HOKY PANE PATATOES SALADE DE FRUITS

VIANDE DE BŒUF :ORIGINE,ELEVAGE,ABATTAGE : FRANCE

NUMERO AGREMENT EUROPEEN



LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE, VOUS SOUHAITES DE BONNES FETES DE FIN D ANNEE



FR
09.157.001