

**MENUS ELIOR
DU 01/12 AU 19/12**



		LUNDI 01/12 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12		
DU 01/12 AU 05/12				Houmous haricots blancs curry			
		Nuggets de blé	Sauté de bœuf au paprika 	Sauté de poulet à la citronnelle 	Filet de colin sauce blanquette 		
		Trio légumes 	Lentilles 	Macaroni 	Haricots verts 	Purée de pommes de terre 	Riz
		Fromage frais nature	Vache qui rit * 			Gouda 	
		Fruits de saison * 	Compote pommes 	Oeuf à la neige		Corbeille de fruits	

		LUNDI 08/12	MARDI 09/12	JEUDI 11/12 <i>Thème : Alsace</i>	VENDREDI 12/12
DU 08/12 AU 12/12		Salade verte aux fines herbes			
		Quenelle sauce tomate	Émincé de dinde sauce suprême	Choucroute royale <i>(poitrine de porc, saucisse francfort, chou et pommes de terre)</i>	Ravioli de bœuf
		Carottes berbères 	Petits pois 		Riz
			Fromage blanc nature * 	Munster 	Yaourt nature lait entier
		Yaourt brassé aux fruits 	Clémentine	Tarte aux pommes	Fruits de saison *

		LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12 <i>Repas végétarien</i>	VENDREDI 19/12		
DU 15/12 AU 19/12		Carottes râpées * vinaigrette du terroir 		Salade de lentilles terroir 			
		Filet de colin sauce tomate 	Émincé de poulet sauce Agen	Pavé du fromager à l'emmental	Chipolatas grillées		
		Gratin de légumes 	Semoule aux épices 	Pommes duchesses	Épinards béchamel 	Boulgour pilaf 	Riz de grand-mère
			P'tit Louis			Vache qui rit * 	
		Compote pommes 	Entremet sapin aux deux chocolats	Fruits de saison * 		Liegeois chocolat 	

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****

Mis à jour le 03/12/2025

La sauce vinaigrette est proposée à part



* Aide UE à destination des écoles

Haute valeur environnementale

Produit local

Label Rouge

AOP



Bio

Pêche responsable

Végétarien

Spécialité du Chef

