



## Semaine du 11 au 15 décembre 2023 - MIDI

	Menu <i>Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade Piémontaise Iceberg	Frisée Concombres à la crème Velouté de légumes	Champignons à la grecque Betterave	Salade de pois chiches  Salade Thaï	Maïs / thon Cœurs d'artichauts
<b>Plats au choix</b>	Tarte au fromage Pavé de colin à la béarnaise	Cheeseburger (VF) Fishburger	Brochette de dinde (VF) Dos de lieu	Sauté de veau Marengo (VF) Poisson à la bordelaise	Rougaï saucisse (VF) Emincé végétal créole
<b>Accompagnements au choix</b>	Poêlée de légumes d'automne <b>BIO</b>	Frites	Lentilles cuisinées (LOCAL) Carottes à la crème (HVE)	Gnocchis sardes (HVE) au beurre Champignons sautés	Riz blanc de Camargue <b>BIO IGP</b> Poivrons rôtis
<b>Laitages au choix</b>	Fromage de chèvre Brillat Savarin <b>IGP</b>	Mimolette Yaourt nature <b>BIO</b>	Yaourt aux fruits (LOCAL) <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Liégeois chocolat ou vanille Fruit de saison (HVE)	Coupe glacée Fruit de saison (HVE)	Pomme Golden (HVE) (LOCAL)	Banane <b>BIO</b> Kiwi	Clémentines <b>BIO</b> Orange Navel

**BIO** : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française



: IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : haute valeur environnementale (LOCAL). Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.