

Semaine du 19 au 23 décembre

Lundi 19 décembre

Salade mélangée
Filet de poulet pané
Petits pois*
Yaourt aromatisé

* Petits pois sans lardons

Mardi 20 décembre

Soupe de légumes
Endives au jambon*
Blé
Fromage et fruit

* endives au jambon de dinde

Mercredi 21 décembre

Quiche lorraine*
Poisson blanc provençale
Ratatouille
Fromage et fruit

* Pizza

Jeudi 22 décembre

Carottes râpées
Poule au
riz
Crème à la vanille

Vendredi 23 décembre

Avocat au crabe
Pintade
Pommes campagnardes
Gâteaude Noël

*Repas sans porc

Semaine du 26 au 30 décembre

Lundi 26 décembre

Pizza
Canard aux olives
Carottes
Fromage et fruit

Mardi 27 décembre

Céleri rave mayonnaise
Spaghettis bolonaise
(bœuf BIO) + râpé
Yaourt brassé aromatisé

Mercredi 28 décembre

Taboulé
Lotte mayonnaise
Haricots beurre
Fromage et fruit

Jeudi 29 décembre

Laitue
Filet mignon
Purée
Flan

Vendredi 30 décembre

Crudités
Saumon à l'oseille
Riz aux moules
Crème anglaise / chouquettes

*Repas sans porc

Cuisine centrale du SJVOM de Frontignan

Menu du 5 au 9 Décembre 2011



Les menus ont été validés à la
commission du 8 novembre

Tel : 04.67.43.47.69

Semaine du 5 au 9 décembre

Lundi 5 décembre

Velouté brocolis / vache qui rit
Filet de lotte mayonnaise
Courgettes au gratin
Banane

Mardi 6 décembre

Salade frisée aux croûtons
Cassoulet garni
(saucisse fraîche, saucisson cuit)*
Yaourt à boire

* Escalope viennoise

Mercredi 7 décembre

Poireaux vinaigrette
Rôti de veau
Purée
Mousse au chocolat

Jeudi 8 décembre

Salade de riz
Emincés de dinde à la crème
Méli mélo de haricots*
Tendre bleu et tomme crayeuse
Kiwi

Pain aux céréales

* méli mélo de haricots sans lardons

Vendredi 9 décembre

Menu BIO

Carottes râpées
Macaronade au bœuf
Yaourt aux fruits

Pain complet

*Repas sans porc

Semaine du 12 au 16 décembre

Lundi 12 décembre

Mâche
Hachis parmentier*
(1/2 porc, 1/2 bœuf BIO)
Fromage blanc nature sucré

* hachis parmentier au bœuf

Mardi 13 décembre

Saucisson* / beurre
Filet de poisson provençale
Epinards béchamel et croûtons
Tomme de brebis et bouchon des cévennes (chèvre)

* Betteraves Pomme

Mercredi 14 décembre

Couscous au
mouton
Yaourt nature sucré / orange

Jeudi 15 décembre

Sardine
Sauté de dinde
Rosties de pommes de terre
Cantal et gruyère
Clémentine

Vendredi 16 décembre

Friand à la viande*
Jambon*
Gratin de chou fleur
Tomme de savoie et bûche de chèvre
Poire

* Friand au fromage / jambon de dinde

*Repas sans porc

Bonnes vacances

Joyeux Noël

Bonne année

