

# MENUS CANTINE DU 2 AU 20 DÉCEMBRE

**DU 2 AU 6 DÉCEMBRE**

**DU 9 AU 13 DÉCEMBRE**

**DU 16 AU 20 DÉCEMBRE**

**LUNDI**

Salade/édam/croûtons  
 Nuggets aux céréales  
 Boulgour aux petits légumes  
 Poire

Oeufs mayonnaise  
 Croque fromage  
 Carottes persillées  
 Fromage blanc coulis de fruits

Betteraves persillées  
 Chipolatas  
 Haricots à la charentaise  
 Saint-Paulin  
 Segments d'orange

**MARDI**

Carottes râpées  
 Jambon braisé  
 Gratin de chou-fleur  
 Flan nappé caramel

Potage de légumes  
 Tartiflette (pommes de terre, lardons,  
 fromage)  
 Kiwi

Salade de chou blanc  
 Steak haché  
 Haricots verts  
 Petits suisses sucrés  
 Biscuit

**JEUDI**

Concombre vinaigrette  
 Poisson pané/citron  
 Mousseline de potiron  
 Yaourt nature sucré

Perles de blé aux crudités  
 Poisson coco curcuma  
 Brocolis  
 Flan pâtissier

Taboulé à l'orientale  
 Omelette nature  
 Flan de Légumes  
 Banane

**VENDREDI**

Macédoine mayonnaise  
 Estouffade de boeuf  
 Semoule  
 Comté  
 Clémentine

Feuilleté au fromage  
 Sauté de veau à la provençale  
 Gnocchis  
 Pomme

Rillettes de saumon  
 Mignonnette de poulet sauce forestière  
 Pomme de pin  
 Puzzle de Noël aux 2 chocolats  
 Surprise

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ.

CES MENUS ONT ÉTÉ ÉLABORÉS EN ADÉQUATION AVEC LES RECOMMANDATIONS DU GEM-RCN (GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION), PAR LE RESPONSABLE DE LA RESTAURATION ET LA DIÉTÉTIENNE-NUTRITIONNISTE DE LA CUISINE CENTRALE.

DANS LE CADRE DU RÈGLEMENT CE N°1169/2011 (OU RÈGLEMENT INCO : INFORMATION DES CONSOMMATEURS), NOUS VOUS INFORMONS QUE LES REPAS SERVIS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES : GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX, LUPIN, MOLLUSQUE.