

## Menu cuisine centrale

### du 6 au 12 décembre 2021

#### Menu classique

##### Déjeuner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Mais au thon 3.4.10.	Salade composée (LOCAL) 10.12.	Salade composée au thon (LOCAL) 3.4.9.10.12.	Velouté paysan aux croutons 7.9.	Betteraves vinaigrette 10.12.	Asperges béarnaise 3.12.	Céleri rémoulade 3.7.9.10.12.
Plat principal	Fricadelle de boeuf sauce napolitaine 1.3.9.	Tartiflette savoyarde 7.9.12.	Filésime de poisson meunière (LABEL) 1.4.7.	Boeuf bourguignon 1.9.12.	Gratin de Macaronis 1.3.7.12.	Escalope de volaille marinée (LOCAL) 10.	Langue de boeuf au madère 1.12.
Plat principal			Citron				
Accompagnement	Torsades 1. 3.		Riz safrané	Pomme de terre persillée (LOCAL) 12.		Gratin Dauphinois 7.	pomme noisette 7.
Accompagnement							Tomate provençale 1.7.12.
Fromage	Cantal portion 7.	Petits suisses fromage 7.	Croclait portion 7.	Six de Savoie 7.	Rondelé aux noix 7.8.	Vache qui rit 7.	Carré frais 7.
Dessert	Compote de pomme	Gâteau marbré 1.3.6.7.	Yaourt au mirabelle (BIO LOCAL) 7.	Pomme	Clémentine	Liegeois chocolat 7.	Cheesecake 1.3.7.

##### Diner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Pois chiche en salade	Ebly en salade 1.10.12.	Champignons à la grecque 12.	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL) 10.12.	Salade de lentilles aux lardons 10.12.	Salade de tomates 10.12.	Potage légumes verts 7.9.
Plat principal	Filet de poisson grillé (LABEL) 4.	Omelette aux fines herbes 3.7.	Pizza au jambon (LOCAL) 1.7.	Rôti de porc aux herbes 1.12.	Quenelles de poisson gratinées sauce nantua 1.2.3.4.7.12.	Jambon cru fromage blanc épicé	Croissant au jambon (LOCAL) 1.3.7.
Plat principal	Citron						
Accompagnement	Brocolis à l'ail 12.	Haricot blanc tomate 12.	Batavia en salade 10.12 (LOCAL)	Gratin de courgettes 7.10.	Salsifis carottes 7.	Pomme de terre au paprika	Salade mixte (LOCAL) 10.12.
Fromage	Kiri chèvre 7.	Mimolette portion 7.	Fromage blanc fromage 7.	Société crème 7.	Yaourt nature fromage 7.	Morbier portion 7	Tomme noire portion 7.
Dessert	Kiwi	Crème Mont blanc Caramel 1.7.8.	Raisin	Mousse chocolat 7.	Tartelette feuilletée aux abricots 1.3.7.	Ananas	Compote de fraise

## Menu cuisine centrale

du 6 au 12 décembre 2021

### Menu végétarien

#### Déjeuner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Pois chiche en salade	Ebly en salade 1.10.12.	Champignons à la grecque 12.	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL) 10.12.	Salade de lentilles (sans porc) 10.12.	Salade de tomates 10.12.	Potage légumes verts 7.9.
Plat principal	Filet de poisson grillé (LABEL) 4.	Omelette aux fines herbes 3.7.	Pizza champignons fromage (LOCAL) 1.7.12.	Oeufs durs 3.	Quenelles de poisson gratinées sauce nantua 1.2.3.4.7.12.	Omelette nature 3.7.	Croissant comté (LOCAL) 1.3.7.
Plat principal	Citron						
Accompagnement	Brocolis à l'ail 12.	Haricot blanc tomate 12.	Batavia en salade 10.12 (LOCAL)	Gratin de courgettes 7.10.	Salsifis carottes 7.	Pomme de terre au paprika	Salade mixte (LOCAL) 10.12.
Fromage	Kiri chèvre 7.	Mimolette portion 7.	Fromage blanc fromage 7.	Société crème 7.	Yaourt nature fromage 7.	Morbier portion 7	Tomme noire portion 7.
Dessert	Kiwi	Crème Mont blanc Caramel 1.7.8.	Raisin	Mousse chocolat 7.	Tartelette feuilletée aux abricots 1.3.7.	Ananas	Compote de fraise

#### Diner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Mais au thon 3.4.10.	Salade composée (LOCAL) 10.12.	Salade composée au thon (LOCAL) 3.4.9.10.12.	Velouté paysan aux croutons 7.9.	Betteraves vinaigrette 10.12.	Asperges béarnaise 3.12.	Céleri rémoulade 3.7.9.10.12.
Plat principal	Steak de soja sauce napolitaine 1.6.9.	Poisson blanc sauce crème	Filésime de poisson meunière (LABEL) 1.4.7.	Sauté de tofu à la moutarde 1.6.7.10.12.	Gratin de Macaronis 1.3.7.12.	Pavé de saumon sauce hollandaise 1.3.4.7.9.	Beignet courgette 1.7.
Plat principal			Citron				
Accompagnement	Torsades 1. 3.	Pomme vapeur (LOCAL) 12.	Riz safrané	Pomme de terre persillée (LOCAL) 12.		Gratin Dauphinois 7.	pomme noisette
Accompagnement							Tomate provençale 1.7.12.
Fromage	Cantal portion 7.	Petits suisses fromage 7.	Croclait portion 7.	Six de Savoie 7.	Rondelé aux noix 7.8.	Vache qui rit 7.	Carré frais 7.
Dessert	Compote de pomme	Gâteau marbré 1.3.6.7.	Yaourt au mirabelle (BIO LOCAL) 7.	Pomme	Clémentine	Liegeois chocolat 7.	Cheesecake 1.3.7.

## Menu cuisine centrale

### du 6 au 12 décembre 2021

#### Menu sans porc

#### Déjeuner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Mais au thon 3.4.10.	Salade composée (LOCAL) 10.12.	Salade composée au thon (LOCAL) 3.4.9.10.12.	Velouté paysan aux croutons 7.9.	Betteraves vinaigrette 10.12.	Asperges béarnaise 3.12.	Céleri rémoulade 3.7.9.10.12.
Plat principal	Fricadelle de boeuf sauce napolitaine 1.3.9.	Tartiflette savoyarde 7.9.12.	Filésime de poisson meunière (LABEL) 1.4.7.	Boeuf bourguignon 1.9.12.	Gratin de Macaronis 1.3.7.12.	Escalope de volaille marinée (LOCAL) 10.	Langue de boeuf au madère 1.12.
Plat principal			Citron				
Accompagnement	Torsades 1. 3.		Riz safrané	Pomme de terre persillée (LOCAL) 12.		Gratin Dauphinois 7.	pomme noisette 7.
Accompagnement							Tomate provençale 1.7.12.
Fromage	Cantal portion 7.	Petits suisses fromage 7.	Croclait portion 7.	Six de Savoie 7.	Rondelé aux noix 7.8.	Vache qui rit 7.	Carré frais 7.
Dessert	Compote de pomme	Gâteau marbré 1.3.6.7.	Yaourt au mirabelle (BIO LOCAL) 7.	Pomme	Clémentine	Liegeois chocolat 7.	Cheesecake 1.3.7.

#### Diner

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Pois chiche en salade	Ebly en salade 1.10.12.	Champignons à la grecque 12.	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL) 10.12.	Salade de lentilles (sans porc) 10.12.	Salade de tomates 10.12.	Potage légumes verts 7.9.
Plat principal	Filet de poisson grillé (LABEL) 4.	Omelette aux fines herbes 3.7.	Pizza champignons fromage (LOCAL) 1.7.12.	Rôti de dinde sauce échalote 1.	Quenelles de poisson gratinées sauce nantua 1.2.3.4.7.12.	Jambon de dinde fromage blanc épicé	Croissant dinde (LOCAL) 1.3.7.
Plat principal	Citron						
Accompagnement	Brocolis à l'ail 12.	Haricot blanc tomate 12.	Batavia en salade 10.12 (LOCAL)	Gratin de courgettes 7.10.	Salsifis carottes 7.	Pomme de terre au paprika	Salade mixte (LOCAL) 10.12.
Fromage	Kiri chèvre 7.	Mimolette portion 7.	Fromage blanc fromage 7.	Société crème 7.	Yaourt nature fromage 7.	Morbier portion 7	Tomme noire portion 7.
Dessert	Kiwi	Crème Mont blanc Caramel 1.7.8.	Raisin	Mousse chocolat 7.	Tartelette feuilletée aux abricots 1.3.7.	Ananas	Compote de fraise