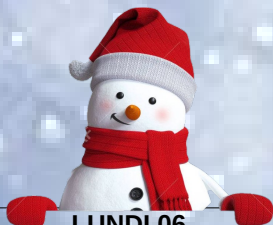




Ville de Chauffailles – MENUS DECEMBRE 2021



LUNDI 06

Terrine de campagne / *blanc de volaille*
 Poisson pané
 Haricots verts persillés (surgelés)
 Camembert
 Invisible aux pommes **maison**

MARDI 07

Salade de mâche / œufs
 Lasagnes au bœuf / *dinde*
 Yaourt nature
 Raisin

JEUDI 02

Quiche lorraine **maison** / *dés volaille*
 Cuisse de poulet rôti
 Choux-fleurs (surgelés)
 Brie
 Clémentines

VENDREDI 03

Carottes râpées
 Blanquette de veau / *dinde*
 Riz
 Vache qui rit
 Tarte au chocolat **maison**

JEUDI 09

Concombres (prêt à consommer)
 Noix de joue de porc au curry / *filet poulet*
 Pâtes
 Petit suisse aromatisé
 Cookies **maison**

VENDREDI 10

Tarte au thon **maison**
 Steak haché charolais / *escalope dinde*
 Petits pois
 Fromage ail et fines herbes
 Kiwi

LUNDI 13

Cake tomate-fêta **maison**
 Nuggets veggie
 Purée de carotte
 Comté
 Pomme

*Menu
Végétarien*

MARDI 14

Salade verte
 Saucisson cuit en sauce / *poisson pané*
 Frites (surgelées)
 Carré frais
 Flan pâtissier **maison**

JEUDI 16

Potage de légumes **maison**
 Filet de poisson sauce citronnée
 Riz
 Yaourt nature
 Poire cuite sauce chocolat

VENDREDI 17 : REPAS DE NOEL

Toast saumon fumé/rillettes de thon maison – salade
 Aiguillettes de canard aux fruits rouges
 Pommes duchesses
 Bûche de Noël **maison**
 Papillotes – clémentines

Produits BIO : sauce tomate, beurre, crème fraîche, lait, fromage blanc, yaourts

Produits de substitution pour les sans porc et sans bœuf.

Nos fournisseurs :

- Producteurs locaux pour les légumes
- Comptoir Charollais pour la viande
- boulangers de Chauffailles
- Intermarché, DS restauration

Tous les plats à base de viande/poisson et légumes sont préparés et cuisinés, sur place, à partir de produits frais.
 Sauf ceux indiqués surgelés ou prêt à consommer