

MENU ALES AGGLOMERATION

**MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2018**

(sous réserve d'approvisionnement)



|                        | LUNDI  | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|------------------------|--|---|---|--|
| <b>Du 03<br/>au 07</b> | Mélange harmonie et dés d'emmental<br>(scarole, chou rouge et maïs)<br>Gardianne de taureau<br>Pommes de terre<br>en robe des champs<br>Mousse au chocolat | Salade verte<br>Saucisse de Toulouse<br><i>Végétarien : Dahl de lentilles</i><br>Lentilles<br>Fromage blanc<br>nature (seau)<br>Confiture de fraise | <br><b>Menus Angleterre</b><br><b>Coleslaw</b><br><b>Fish and chips</b><br><b>(cabillaud pané et frites)</b><br><b>Yaourt sucré</b><br><b>Cake aux fruits confits Maison</b>                          | Salade de penne aux légumes<br>Emincé de soja sauce tomate<br>Duo de carottes<br>et de topinambours<br>Lozère vache<br>Fruit de saison |
| <b>Du 10<br/>au 14</b> | Salade de pois chiches au cumin<br>Quenelles sauce aurore<br><b>Poêlée de légumes</b><br><b>Saint Marcellin<br/>à la coupe</b><br>Fruit de saison          | Salade d'endives<br>Bœuf bourguignon<br>Semoule<br>Crème anglaise<br>Madeleine  | Carottes râpées<br>Coquillettes<br>à la bolognaise<br>Gouda<br>Yaourt fermier<br>aromatisé  | Quiche aux oignons Maison<br>Colin sauce normande<br>Purée de potiron<br>Vache picon<br><b>Fruit de saison</b>                         |
| <b>Du 17<br/>au 21</b> | Betteraves vinaigrette<br>Chili haricots rouges et maïs<br><b>Riz de camargue</b><br>Camembert à la coupe<br>Fruit de saison                               | Pâté de campagne<br><i>Végétarien : Pamplemousse</i><br>Rôti de veau à la moutarde<br><b>Petits pois</b><br>Chantailou<br>Compote<br>de pommes      | <br><b>Repas de Noël</b><br><b>Bâtonnet de mozzarella<br/>pané et sa salade iceberg</b><br><b>Raviolis au<br/>saumon fumé</b><br><b>Sapin tout chocolat</b><br><b>Clémentine et chocolats de Noël</b> | Potage de légumes<br>Tortillas de pommes de terre<br>Brocolis persillés<br>Seillou des Cèvennes<br><b>Fruit de saison</b>              |

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



**Produits label  
Indication Géographique  
Protégée**



**Produits label  
Appellation d'origine  
contrôlée**



**Produits locaux**



**Produits label  
Agriculture biologique**



**Produits locaux avec label  
Sud de France**

*En Décembre,  
les fruits et les légumes  
de saison sont :*

*Le topinambour*

*Le kiwi*

*Nous  
découvrirons:  
L'Angleterre*

*Nous te souhaitons :*

**Joyeux  
Noël!**

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Décembre, ainsi qu'une affiche pour le repas de Noël.

**Vous trouverez les animations suivantes :**

- **Animation Ludique « à la découverte des sports nautiques : L'AVIRON » :**

o

Menus sur l'Angleterre (pays de création de la compétition d'aviron) :

- Coleslaw en mayonnaise
- Fish and chips : cabillauds panés (2 unités pour les maternelles et primaires) et **frites**
- Yaourt sucré
- **Cake aux fruits confits Maison**



- **Animation Calendaire :**

o

**Repas de Noël :**

- **Bâtonnets de mozzarella pané** (1 unité pour les maternelles et primaires) **et salade iceberg** : le bâtonnet de mozzarella ne nécessite pas obligatoirement une remise en température, mais vous pouvez tous de même le faire réchauffer au four 10 minutes pour atteindre les 63° à cœur.
- **Raviolis au saumon bio et local** : provenant de l'atelier bio Provence (Carpentras, Vaucluse)
- **Sapin tout chocolat**
- **Clémentine et chocolats de Noël** :



il y a 3 chocolats pour les maternelles et les primaires : 2 chocolats napolitain de la chocolaterie Castelain (Château Neuf du Pape, Vaucluse) + 1 chocolat finement croustillant



Bonne lecture !