

COMMUNAUTE DES COMMUNES - TERRE DE CAMARGUE

CUISINE CENTRALE



Ce menu a été composé conformément aux recommandations en vigueur par la diététicienne de la Communauté des Communes M.H.Gozioso, pour tout commentaire ou suggestion, la boîte mail est à votre disposition : cuisine.centrale@terredecamargue.fr

MENUS DE : DECEMBRE 2014

LUNDI 1-déc.-14	MARDI 2-déc.-14	MERCREDI 3-déc.-14	JEUDI 4-déc.-14	VENDREDI 5-déc.-14
Betteraves (BIO) Poisson sauce citron Riz de Camargue Flan chocolat	Crêpes au fromage Escalope viennoise Courgettes en béchamel Fromage Fruit	Macédoine + mayonnaise Blanquette de veau Carottes vichy Fromage Ananas frais	Salade "Bergère" * Chipolatas (P) Lentilles dijonnaise Crème dessert vanille	Mousse de canard (coupelle) Œufs durs Poêlée Méridionale Yaourt nature + sucre Fruit (BIO)
LUNDI 8-déc.-14	MARDI 9-déc.-14	MERCREDI 10-déc.-14	JEUDI 11-déc.-14	VENDREDI 12-déc.-14
Pois-chiches Sauté d'agneau à la Provençale Polenta Fromage Fruit	Bâtonnets de crudités + sauce salade Wings Haricots beurrés Fromage (BIO) Flan caramel	Salade "perles du jardin"● Gratin de poisson Beignets de courgettes Fromage Pomme cuite	- Choucroute (P) (pommes de terre-chou) Fromage Banane (BIO)	Melon d'Hiver Pâtes à la Bolognaise + râpé Fromage blanc + sucre
LUNDI 15-déc.-14	MARDI 16-déc.-14	MERCREDI 17-déc.-14	JEUDI 18-déc.-14	VENDREDI 19-déc.-14
Taboulé Poisson pané + citron Choux fleurs en gratin Fromage (BIO) Fruit	Carottes râpées Brochette de volaille au Curry Rösti de légumes Yaourt aux fruits mixés	Terrine de légumes + ketchup Bœuf "Stroganoff" Riz Fromage Fruit	Noël Ecoles Mini-feuilletés-salade-tomates cerises Sot l'y laisse de dinde sauce aux marrons Pommes dauphines Fougasse d'Aigues-mortes mandarine + chocolat	Radis - beurre Paupiette de veau au bleu Petits pois (BIO) Fromage Compôte



B
I
O

(P) '= préparation contenant du porc

Salade "Bergère"* : Salade verte, dès de fromage, croutons, vinaigrette

Salade "perles du jardin"● : pâtes perles, tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette

