

Les menus sont élaborés et établis en application des recommandations du GEMRCN et au PNNS

MENU
MOIS DE DECEMBRE



				VENDREDI 01
				friand fromage** poisson meunière* riz thaï* fruit de saison *
LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
pizza** normandin de veau* haricots verts* riz au lait**	<i>betteraves rouges bio*</i> lasagnes*** salade verte* fruit de saison *	* * friand au fromage * rôti de porc * jardinière de légumes *fromage * fruit de saison	<i>carottes râpées bio*</i> poisson pané citron* pomme de terre* <i>yaourt bio*</i>	potage de légumes * Couscous*** glace locale*
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
salade fromagère** steak haché façon bouchère* frites fraîches* <i>fruit de saison bio *</i>	potage de légumes * cordon bleu* petit pois carottes** île flottante*	carottes râpées* poulet basquaise** semoule couscous* Fromage + compote**	saucisson* sauté de porc* duo de carottes et panais * donuts*	cœur d'artichaut * tagliatelles au poisson** fromage râpé* salade de fruits*
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
pâté de foie* saucisses* lentilles aux petits légumes** fromage blanc coulis de fruit*	repas de noel	betteraves rouges* paupiette de veau* pâtes* *fromage * fruit de saison	concombre vinaigrette* hachis parmentier*** salade verte* <i>fruit de saison bio *</i>	œuf dur mayonnaise* poisson frais* ratatouille + céréales bio** laitage*

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques
Origine des viandes disponible en cuisine centrale de Kerzouar

repas ALSH TY COLO

* produits laitiers
* protéines

* fruits et légumes
* féculents
* autres

steak haché*
hachi parmentier***

BIO .LOCAL .BRETAGNE

