



Menu de Décembre

WISSOUS

LUNDI 1 DÉCEMBRE	MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
 VÉGÉ ! Chili sin carne Riz Comté AOP Fruit de saison	 Carottes râpées vinaigrette et mimolette  Colin sauce beurre  Haricots verts et blé  Yaourt nature et sucre	 Sauté de veau LR sauce moutarde Lentilles Camembert Fruit de saison	Salade iceberg et croutons  Saucisse de Toulouse Purée de potiron Liégeois chocolat	 Surimi mayonnaise Burger de bœuf Frites et ketchup Clémentines
LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DÉCEMBRE	MERCREDI 10 DÉCEMBRE  VÉGÉ !	 JEUDI 11 DÉCEMBRE UNE VISITE EN ALSACE AVEC CHRISTOPHE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
 Chou blanc, pomme, vinaigrette au miel et bûche au lait mélangé Tikka massala  Riz  Compote de pomme	 Céleri rémoulade  Bœuf sauce tomate Pommes de terre ail et persil et brocolis  Petit suisse aromatisé	 Poulet rôti Frites Emmental Fruit de saison	  Salade vigneronne Flammenküche et salade verte  Edam  Cake pain d'épice	 Soupe de légumes et vache qui rit  Merlu sauce coco-curry  Carottes braisées et semoule  Fruit de saison
LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE  VÉGÉ !	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
 Sauté de veau LR sauce moutarde Purée de chou fleur Comté AOP  Fruit de saison	 Salade verte et dés d'emmental Colin meunière Blé pilaf aux petits légumes  Fromage blanc nature et sucre	 Jambon  Coquillettes et fromage râpé  Saint Paulin Fruit de saison	 Radis et beurre  Mac and cheese au butternut Cocktail de fruit au sirop	 REPAS DE NOËL

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les restaurants sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.



Les Vacances !

Sous réserve de modification selon la demande, animation

Menu de Décembre

WISSOUS

LUNDI 22 DÉCEMBRE	MARDI 23 DÉCEMBRE	MERCREDI 24 DÉCEMBRE	JEUDI 25 DÉCEMBRE	VENDREDI 26 DÉCEMBRE
Boeuf bourguignon Coquillettes et carottes Bûche au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Colin sauce citron Riz Mousse au chocolat	Raclette party Jambon, saucisson et cornichon Pomme de terre Fromage à raclette Fruit de saison		Pizza au fromage Salade verte Mimolette Fruit de saison
LUNDI 29 DÉCEMBRE	MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1E JANVIER	VENDREDI 2 JANVIER
Velouté de courgettes, pomme de terre et vache qui rit Omelette Haricot beurre Fruit de saison	Salade de deux choux et dés de feta Osso buco de veau Penne Yaourt nature vanille	 Tartiflette de dinde Salade verte Fromage blanc et crème de marron Salade d'orange		Carottes râpées et mimolette Merlu gratiné Epinards à la crème Riz au lait maison

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.