



Menu de Décembre

WISSOUS

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 menus 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



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

LUNDI 1 DÉCEMBRE	MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE Menu des CP de Victor Baloché
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	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	VÉGÉ ! Poulet rôti Frites Emmental Fruit de saison	ALSACE AVEC CHRISTOPHE 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





Menu de Décembre

WISSOUS

Les vacances !

SOUS RÉSERVES DE MODIFICATION SELON LE PLANNING D'ANIMATION

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	 FÉRIÉ	 VÉGÉ ! Pizza au fromage Salade verte  Mimolette  Fruit de saison
LUNDI 29 DÉCEMBRE	MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1E JANVIER	VENDREDI 2 JANVIER
 VÉGÉ !  Velouté de courgettes, pomme de terre et vache qui rit Omelette Haricot beurre  Fruit de saison	 Salade de deux choux et dés de féta Osso bucco de veau  Penne  Yaourt nature vanille	 AU PIED DES PISTES Tartiflette de dinde Salade verte  Fromage blanc et crème de marron  Salade d'orange	 Féie	 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.