

SEMAINE DE NOËL DU 13 au 17 DECEMBRE 2021

	LUNDI 13 DECEMBRE 	MARDI 14 DECEMBRE 	MERCREDI 15 DECEMBRE 	JEUDI 16 DECI MBRE 	VENDREDI 17 DECEMBRE 
<u>Entrée</u>	 Pain polaire 	 Quiche gourmande au crabe 	 Salade de blé au pesto 	 Foie gras de canard maison 	 Terrine d'avocat 
	Carottes râpées	Radis à la croq'au sel	Pâté en croûte	Macédoine mayonnaise	Houmous de haricots rouges 
	Taboulé	Pois chiches vinaigrette 	Melon jaune	Salade d'endives/bleu/noir 	Salade de lentilles à la paysanne 
	 Salade en fête 	Salade verte composée Maïs	Salade verte composée Emmental	Salade verte composée Œuf dur	Salade verte composée Croutons
Pomelos					
<u>Plat principal</u>	Boeuf bourguignon 	 Filet de loup sauce écrevisses 	Foie de veau persillé 	 Sauté de canard au poivre vert 	Cheesburger
	Omelette nature	Pennes à la carbonara 	Brochette de poisson blanc meunière	Filet de poisson blanc aux amandes	 Clafoutis épinards, norilles et châtaignes 
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre boulangère 	Pennes au beurre	Purée de carottes 	 Wedges de patates douces	Haricots verts
	 Poelée de cardons et de butternut 	Choux-fleur persillé 	Petits pois au jus 	Flan à l'oignon 	Pommes frites allumettes
<u>Fromage /Laitage</u>	Beaufort	Fromages BIO	Camembert portion	Brie	Cantal jeune
	Assortiment de laitages	 Laitages BIO	Assortiment de laitages : yaourts et fromages blancs		
<u>Dessert</u>	Clémentines	Kiwi 	Suprême d'orange et de pamplemousse	Bûche de Noël au chocolat maison 	Chou à la crème
	Surprise au chocolat 	Beignet à la framboise ou chocolat	Pomme	 	 Minis cannelés bordelais
	 Terrine d'orange 		Mille-feuille	Crème dessert chocolat	
	Gâteau individuel Fruit de saison				



MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le proviseur,

O. COUTAREL

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Nathalie Massit Diététicienne Nutritionniste

 : plats initialement prévus pour le menu de Noël du 16/12

