



# La Cuisine Centrale de Bron

## Joyeux Noël



### Au menu des restaurants scolaires maternelles DECEMBRE 2019

Lundi 02/12/19	Mardi 03/12/19	05/12/19 Menus végétarien	Vendredi 06/12/19
<b>Carottes râpées</b> <b>Vinaigrette maison</b> Sauté de veau à la provençale maison Pommes campagnardes Gouda Bio Crème dessert au chocolat	<b>Taboulé maison</b> Rôti de Porc au jus Ou steak végétal Gratin de choux Fleurs maison Chanteneige Bio Pomme Bio	<b>Salade de cœur de laitue</b> Chili maison de légumes et haricots rouges Riz, boulgour et quinoa Bio Fromage blanc Bio au Coulis abricot Éclair au chocolat	<b>Soupe maison aux 8 légumes</b> Et à la Vache qui rit Galopin de poisson blanc sauce vierge maison Cubes de courge Persillés Bio Fol épis Clémentine



Lundi 09/12/19 Menus végétarien	Mardi 10/12/19	Jeudi 12/12/19	Vendredi 13/12/19
<b>Radis beurre demi sel</b> Quenelles sauce financière maison <b>Brocolis Bio</b> Saint nectaire AOP <b>Compote Bio pomme</b>	<b>Salade coleslaw maison</b> Blanquette de veau maison Pommes rissolées Cantal AOP Flan nappé caramel	<b>Betteraves Bio</b> <b>Vinaigrette maison</b> Grillade de dinde au paprika Coquille Bio Petit fruité <b>Kiwi Bio</b>	Pizza au fromage Bio Filet de cabillaud sauce beurre citron maison <b>Poêlée maison</b> <b>De légumes d'hiver</b> (brocolis, choux romanesco, carottes) Yaourt Bio brassé mangue Orange

Lundi 16/12/19 Menus végétarien	Mardi 17/12/19	Jeudi 19/12/19	Vendredi 20/12/19
<b>Salade d'hiver maison</b> (endives, carottes, mâche) Boulettes végétales <b>Purée de légumes maison</b> Carré frais Bio Compote pêche	<b>Macédoine de légumes</b> Rôti de bœuf au jus Petit pois Samos Banane	<b>Saumon fumé et Blinis</b> Poulet de Noël maison Pommes dauphines Comté AOP Papillote et Mandarine	Terrine de brochet aux écrevisses Sauce cocktail maison Saumon frais sauce velouté maison Haricot vert Yaourt Bio poire fruit mixé Bûche chocolat

Produits issus de l'Agriculture Biologique  
 Légumes locaux de saison

Pâtisserie Maison  
 Viande d'origine Française  
 Produits de saison

Volaille d'origine française  
 Porc d'origine française  
 Bleu blanc coeur



	Légumes ou fruits crus
	Légumes ou fruits cuits
	Plats protidiques (viande, poisson, œuf)
	Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre
	Produits laitiers ou desserts lactés
	Pâtisserie, produits sucrés

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement.

