


DECEMBRE 2022



	05 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2022	12 DECEMBRE AU 16 DECEMBRE 2022
LUNDI	<p>Salade croquante (salade, chou blanc, radis, croustons)</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature (>100mg calcium)</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Saumonette sauce moutarde</p> <p>Céréales</p> <p>Saint laurent (>150mg calcium)</p> <p>Kiwi</p>
MARDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Spaghettis</p> <p>Bolognaise de légumes</p> <p>Camembert (100-150 mg calcium)</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Estouffade de veau sce vallée d'Auge</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt aromatisé (100-150 mg calcium)</p> <p>Gâteau sec</p>
MERCREDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage fondu (>150mg calcium)</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde sauce forestière</p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Poêlée 4 légumes</p> <p>Croq'lait (100-150 mg calcium)</p> <p>Paris Brest</p>
JEUDI	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Feuilleté de poisson</p> <p>Choux verts/Pommes de terre</p> <p>Saint paulin (>150mg calcium)</p> <p>Banane</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p>Délice de poisson sauce cocktail</p> <p>Saute de chapon sauce Noël</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Etoile et fagot de Noël</p> <p>Sapin duo de chocolat</p>
VENDREDI	<p>Salade hiver (Carottes, endives)</p> <p>Filet de lieu Sauce moutarde</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aux fruits (>100mg calcium)</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Parmentier de légumes</p> <p>Crème dessert chocolat (>100mg calcium)</p>

 **Recette maison**
Menus végétariens



TULLE SCOLAIRE

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

