





MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

CENTRE AÉRÉ

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	6	Sauté de dinde Purée de potiron Fromage Fruit de saison	7	8
12	13	Filet de hoki citron Haricots beurre Yaourt nature Biscuit	14	15
Salade de haricots verts Pâtes à la bolognaise** et emmental râpé Cocktail de fruits	Taboulé  Crêpe au fromage Petits pois carottes Biscuit		Chou chinois Rôti de dindonneau Coquillettes au beurre Flan vanille	Beignets de poisson Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison
19	20	21	22	23
Poulet rôti Pommes noisettes Fromage Compote de pommes	Salade de riz Nuggets de poulet Carottes vichy Flan vanille	Colin crème ciboulette Boullgour Fromage Fruit de saison	Friand au fromage Steak haché de bœuf* Haricots verts persillés Biscuit	Carottes râpées Pâtes au thon Liégeois au chocolat
26	27	28	29	30

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé - Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

* France

** Italie

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc.