

# Restauration municipale Menus de Décembre 2023

	semaine 48	semaine 49	semaine 50	semaine 51
<b>LUNDI</b>	27-nov Carottes râpées (10) Emincé de volaille au curry (7) Céréales Indien <b>BIO</b> (1-6) Emmental (7) Compote de poires GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7) 	04-déc Velouté de légumes (7) Poulet rôti <b>BIO</b> Gratin dauphinois (7) Saint nectaire (7) Kiwi GOUTER APS : Laitage (7) – biscuit (1-3-7)	11-déc Somité de choux fleur vinaigrette (10) Pennes (1) <b>BIO</b> bolognaise Morbier (7) Mandarine GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7) 	18-déc <b>Sans viande et sans poisson</b> Taboulé (1-10) Œuf dur (3) à la florentine (7) Vache qui rit <b>BIO</b> (7) Ananas GOUTER APS : Pain d'épices (1-3-7) – fruit
<b>MARDI</b>	28-nov Pâté de campagne (3-7) Poisson frais (4-7) Brocolis Saint paulin (7) <b>BIO</b> Clémentine GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	05-déc Salade verte Oeuf et fêta (3-7-10) Boeuf Bourguignon Légumes d'automne <b>BIO</b> Rouy (7) Tarte aux poires Bourdaloue (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	12-déc Pommes de terre mimolette (7-10) Poisson frais (4) Purée 3 légumes (7) Tomme blanche (7) Pomme <b>BIO</b> GOUTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat	19-déc Salade aux agrumes et croutons (1-10) Joue de bœuf braisée <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> Tomme grise (7) Yaourt aux fruits (7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture
<b>MERCREDI</b>	29-nov Salade arlequin (7-10) Porc à la moutarde (7-10) Coquillettes (1) <b>BIO</b> Gouda (7) Pomme au four GOUTER ALSH : Pain au lait (1-3-7) – chocolat	06-déc <b>Sans viande et sans poisson</b> Céleri rémoulade <b>BIO</b> (3-10) Pizza 4 fromages (1-7) Salade (10) Compote de pommes Biscuit (1-3-7) GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7) – fruit 	13-déc Concombre à la crème (7-10) Sauté de poulet Chasseur <b>BIO</b> Boullgour (1) Camembert (7) Yaourt nature (7) GOUTER ALSH : Beignet (1-3)	20-déc Salade <b>BIO</b> gourmande (1-7-10) (tomates, lardons, toast de chèvre) Rôti de dinde marrons & raisins et son jus (1-7) Pomme rostie Bûche glacée (3-8) GOUTER ALSH : Brioche (1-3-7) - clémentine
<b>JEUDI</b>	30-nov <b>Sans viande et sans poisson</b> Betteraves et maïs vinaigrette (10) Courgette <b>BIO</b> (7) Salade (10) Fromage blanc (7) Boudoir (1-3-7) GOUTER APS : Biscuit (1-3-7) – fruit	07-déc Feuilleté au fromage (1-3-7) Jambon braisé au miel Petit pois Brie (7) <b>BIO</b> Orange GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	14-déc <b>Sans viande et sans poisson</b> Velouté de Potiron (7) <b>BIO</b> Quinoa au champignons frais façon risotto (7) Plateau de fromages (7) Banane GOUTER APS : Compote – galette (1-3-7)	21-déc Terrine de saumon 'maison' (3-4-7) Fondant de poulet à la forestière Pomme de terre festive Fondant chocolat (1-3-7) Crème anglaise (3-7) GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3-7)
<b>VENDREDI</b>	01-déc Concombre à la crème (7-10) Sauté de veau à la provençale Haricots verts Plateau de fromages (7) Semoule au lait (1-7) <b>BIO</b> GOUTER APS : Pain (1) – confiture 	08-déc Salade de choux Vendéenne (7-10) Ragoût de seiche (2-4-7) Semoule couscous (1) Plateau de fromages (7) Entremet Vanille (7) <b>BIO</b> GOUTER APS : Pain (1) – compote	15-déc Rapé de carottes cuites au citron (10) <b>BIO</b> Croque Monsieur (1-7) Salade (10) Mousse chocolat (7) GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7) 	22-déc Endives aux thon (4-10) Poisson frais (4-7) Riz pilaf <b>BIO</b> Plateau de fromages (7) Clémentine GOUTER APS : Viennoiserie (1-7-8)

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

## Fondant Chocolat de Frédéric

Pour 8 pers. 600 G Chocolat, 400 G Beurre, 9 Œufs (400g), 50 G Farine, 400 G Sucre

1. Chauffer le four à 150° 2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-Marie 3. A part mélanger les œufs et le sucre 4. A ce mélange ajouter le chocolat et le beurre fondu 5. Délicatement y ajouté la farine 6. Mettre le mélange dans un moule a manqué et cuire 30 minutes à 150 7. A faire la veille de déguster et couper à froid 8. Servir avec une crème anglaise