



Agglomération du Pays de l'Or

RAD - Menu DECEMBRE 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
Fruits de saison : pommes, poires, mandarines, clémentine, oranges, bananes...	1 décembre 2020 Carottes râpées ou potage Jambon braisé Purée parmentière Fromage blanc sucré Fruit de saison	2 décembre 2020 Salade Piémontaise Filet de merlu sauce au citron Epinards béchamel Fromage Fruit de saison	3 décembre 2020 Salade verte Hachis parmentier au bœuf Yaourt aux fruits Compote	4 décembre 2020 Salade de pommes de terre au gouda Finger de poulet Carottes à la crème Faisselle Fruit de saison	5 décembre 2020 Betteraves rapées Blanquette de veau Pommes skin persillées Fromage Fruit de saison	6 décembre 2020 Rosette comichons Dos de saumon à l'oseille Gratin de poireaux Fromage Compote
	7 décembre 2020 Carottes rapées Goulash de bœuf Riz Fromage Fruit de saison	8 décembre 2020 Taboulé Filet de merlu sauce Nantua Brocolis Fromage Compote	9 décembre 2020 Salade verte Emincé de dinde curry coco semoule Fromage Fruit de saison	10 décembre 2020 Salade de pépinettes Daube de taureau au balsamique Choux fleur gratiné Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	11 décembre 2020 Salade coleslaw Dos de cabillaud sauce meunière Riz pilaf Petits suisses sucrés Fruit de saison	12 décembre 2020 Endives roquefort noix Rognons de veau sauce Madère Pommes vapeur Yaourt nature Fruit de saison
14 décembre 2020 Avocat maïs Emincé de poulet forestière Haricots verts sautés Fromage Tarte au chocolat	15 décembre 2020 Radis beurre Omelette sauce aux herbes Gratin de pâtes Faisselle Fruit de saison	16 décembre 2020 Salade de pommes de terre au thon Filet de hoki pané Choux fleur gratiné Crème dessert à la vanille Fruit de saison	17 décembre 2020 Carottes rapées et pois chiche Sauté de porc à l'ananas Semoule Yaourt aux fruits Compote	18 décembre 2020 Salade de lentilles à la féta Spaghettis Bolognaise Fromage Fruit de saison	19 décembre 2020 Saucisson à l'ail Blanquette de veau Riz Petits suisses sucrés Compote	20 décembre 2020 Avocat Cuisse de pintade rôtie Petits pois à la française Fromage Pâtisserie
21 décembre 2020 Salade coleslaw Steak haché sce aux herbes Purée de potimarron Fromage Fruit de saison	22 décembre 2020 Pâté Richelieu Sot l'y laisse de dinde sauce champignons Pommes Rostis Fromage Compote	23 décembre 2020 Salade d'endives Blanquette de poulet Riz jaunes aux poivrons Fromage blanc sucré Fruit de saison	24 décembre 2020 Salade quinoa féta Sauté de veau aux olives Brocolis sautés Marronsuis Fruit de saison	25 décembre 2020 Mousse de canard Cocotte de lotte aux girolles et patates douces Bûche de Noël Fruit de saison	26 décembre 2020 Céleri frais rémoulade Dos de cabillaud à l'oseille Riz pilaf Petits suisses aux fruits Salade de fruits	27 décembre 2020 Betterave en salade Andouillette sce moutarde Purée de brocolis Faisselle Compote
28 décembre 2020 Salade pommes de terre/Gouda Jambon braisé sauce Madère Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison	29 décembre 2020 Taboulé de chou fleur Filet de truite aux amandes Purée de céleri Petits suisses Riz au lait	30 décembre 2020 Feuilleté au fromage Œufs durs à la florentine Yaourt nature Fruit de saison	31 décembre 2020 Carottes râpées Paleron de bœuf braisé Jardinière de Légumes Fromage Compote	1 janvier 2021 Pâté en croute Richelieu Cuisse de canard confite Gratin dauphinois et fagot de haricots verts Fromage Gâteau de Noël	2 janvier 2021 Salade Strasbourgeoise Dos de colin sauce citron Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	3 janvier 2021 Salade au chèvre et lardons Paupiette de veau aux olives Pommes rissolées Fromage blanc nature Compote

Produit issu de l'agriculture

Volaille Label Rouge

Viande Bovine Française (V)

Pêche durable

17/11/2020

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Tous nos menus sont garantis sans OMG par nos fournisseurs, conformément à la réglementation

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

UPC Théo LUCE - MAUGUIO : FR 34.154.002 CE
 C.C. LA GRANDE MOTTE : FR 34.344.001 CE
 C.C. PALAVAS LES FLOTS : FR 34.192.007 CE