Le Menu

Ville de Pierrevert

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre	Samedi 12 Décembre	Dimanche 13 Décembre
Tapenade sur toast	Salade d'endives	**Salade verte batavia Bio**	Salade de lentilles et échalotes	**Carottes Bio râpées et croûtons**	Salade de betteraves et maïs	Tartinable de pois chiches et gressins
Sauté de dinde Label Rouge sauce aux olives	Côte de porc	Financière de bœuf et quenelles	**Colin MSC meunière et citron**	**Escalope de dinde Label Rouge sauce champignons**	Saucisse de Toulouse	**Terrine de merlu MSC**
Carottes Bio sautées	Haricots blancs sauce tomate	**Riz IGP**	**Gratin de brocolis Bio**	Pommes de terre rôties	Purée de patates douces	Tortis et râpé
Tomme noire	Fromage frais demi sel	Emmental à la coupe	**Saint Marcellin IGP à la coupe**	Papillotes	Samos	Camembert à la coupe
Fromage blanc aromatisé	Semoule au lait	Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Notre fondant au chocolat**	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**
Lundi 14 Décembre	**Mardi 15 Décembre**	**Mercredi 16 Décembre**	**Jeudi 17 Décembre**	**Vendredi 18 Décembre**	**Samedi 19 Décembre**	**Dimanche 20 Décembre**
Taboulé	Salade multifeuille	Salade de blé au pesto rouge	**Chou blanc Bio sauce cocktail**	**Salade verte batavia Bio**	**Pâté en croûte et salade verte batavia Bio**	**Notre pizza au fromage**
Escalope viennoise	Boudin noir	**Notre omelette Bio**	Bolognaise de bœuf	**Colin MSC sauce vierge**	**Sauté de dinde Label Rouge sauce aux marrons**	**Merlu MSC sauce tomate basilic**
Mouliné de butternut Bio	et purée de pommes de terre	**Haricots verts Bio**	Coquillettes et râpé	**Epinards Bio branches à la crème**	Pommes duchesse	**Carottes Bio sautées**
Emmental	**Comté AOP**	Bûche du Pilat à la coupe	Philadelphia	Brie à la coupe	**Notre tarte au chocolat**	Tartare
Cocktail de fruits au sirop	Fromage blanc sur coulis de fruits	**Fruit de saison Bio**	**Poires Bio au sirop**	Liégeois au chocolat	**Figurine en chocolat et Clémentine IGP de Corse**	**Fruit de saison Bio**

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.