



MAIRIE
QUATRE
PARIS





























Bon
appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2020

ELEMENTAIRES

Menu de Noël




LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
  Saucisse de Toulouse (Chipolatas de volaille)  Semoule à la tomate  Chanteneige  Kiwi 	 Chou-fleur râpé  Paëlla de poisson  Riz safrané  Yaourt aux fruits 	 Potage de légumes   Bœuf ball sauce orientale  Purée de potiron et pommes de terre   Crème dessert vanille  Goûter Fruit  Pain et confiture	  Opéra de saumon sur lit de mâche au miel Poulet jaune farce foie gras, marrons et pommes réduction à l'orange Pommes Forestine et Haricots verts Entremet mangue coulis fruits exotiques Clémentine 	  Parmentier de lentilles  Salade verte vinaigrette  Camembert  Compote tous fruits 



Légende : **Produits végétaux** / **Produits féculents** / **Produits laitiers** / **Produits protidiques**

Produit Bio 

Label rouge 

Certifié race à viande et/ou Viande d'origine française 

Appellation d'origine contrôlée 

Agriculture raisonnée 

Les poissons sont certifiés pêche durable 

Plat à base de légumes et céréales 

Fruits et légumes de saison 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages

Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle et servis avec du pain Bio

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.