MENUS DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 30/11 AU 04/12	Velouté de petits pois bio* Rôti de veau bio local Lentilles bio* Fromage bio local Fruits de saison bio	Hamburger bio* Frites Sundae fraise	Coleslaw bio* Escalope de porc bio local Haricots verts bio Yaourt bio local Brownie bio*	Soupe de potiron bio* Quiche cheddar bio* Salade composée bio* Fromage bio local Fruits de saison bio	Salade de riz bio* Filet de poisson frais du jour Carotte vichy bio* Flamby biolocal*
DU 07/12 AU 11/12	Céleri rémoulade bio* Couscous végétarien bio* Semoule bio Fromage Yaourt bio local	Cake aux légumes bio* Pavé de bœuf bio local Gratin de butternut bio* Fromage bio local Fruits de saison bio	Salade à l'avocat bio* Paupiette de veau Blé bio Fromage bio local Crème dessert biolocal*	Potage de légumes bio* Escalope de poulet marine biolocal* Pâte bio Yaourt bio local Compote bio	Saucisson / beurre bio local Brandade de poisson bio* Salade bio* Fromage bio local Fruit de saison bio
DU 14/12 AU 18/12	Endive aux pommes Tajine d'agneau bio* Semoule bio Fromage bio local Compote bio	Toast pâté de foie de canard Rolls cordon bleu Rosti étoile Ourson glacé + chocolat	Toast pâté de foie de canard Rolls cordon bleu Rosti étoile Ourson glacé + chocolat	Carottes râpées bio* Omelette pomme de terre bio* Salade bio Yaourt bio local Fruits de saison bio	Salade de croutons bio Filet de poisson frais du jour Gratin de chou-fleur bio* Fromage bio local

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.
Menus réalisés sous le contrôle d'une diététicienne.

Viande et volaille 100% BIO et locale (sauf steak haché)
Lait, crème, beurre et œuf 100% BIO
Pain locale

RESTAURANT MUNICIPAL – LA ROCHE-CHALAIS
05 53 90 42 50 – www.larochechalais.fr