



CHATEAUBOURG  
SAINT-MELAINE/BROONS-SUR-VILAINE

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2015

### Légende des couleurs



Viande, poisson, œuf



Produits laitiers



Féculents



Fruits et légumes

AB : produits issus de  
l'Agriculture  
Biologique

M : fabrication maison

VBF : Viande Bovine  
Française

VPF : Viande de Porc  
Française

VVF :  
Viande de Veau Française

VDF :  
Viande de Dinde Française

LUNDI		07/12/2015	14/12/2015		
		<b>Salade Marco</b> <b>Sauté d'agneau (VF)</b> au curry <b>Haricots verts</b> <b>Entremet chocolat(AB)</b> Pain bio	Betterave vinaigrette <b>Sauté de veau (VVF)</b> Marengo <b>Carottes (AB)</b> au jus <b>Saint Nectaire</b> <b>Compote(AB) /biscuit</b> Pain bio		
MARDI	01/012/2015	08/12/2015	15/12/25015		
	<b>Blé (AB)</b> au <b>thon</b> <b>Cuisse de poulet</b> fermier « Vallée d'Auge » <b>Poêlée Bretonne</b> <b>Yaourt sucré</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Poisson à la Bordelaise</b> <b>Riz (AB)</b> <b>Camembert (AB)</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Duo de carotte/céleri</b> <b>Paupiette de dinde (VVF)</b> <b>Boullgour (AB)</b> <b>Yaourt aux fruits</b>		
MERCREDI	02/12/2015	09/12/2015	16/12/2015		
	<b>Salade verte</b> à <b>l'Emmental</b> <b>Galette</b> <b>jamb/champ/fromage</b> <b>Compote (AB)</b>	<b>Tartine</b> au beurre de <b>sardine</b> <b>Steak tomate/basilic</b> <b>Poêlée 4 légumes</b> <b>Pâtisserie</b>	<b>Tartine</b> aux deux <b>fromages</b> <b>Chipolata (VPF)</b> <b>Brunoise</b> <b>Fruit de saison</b>		
JEUDI	03/12/2015	10/12/2015	17/12/2015		
	<b>Carottes râpées</b> <b>Saumon frais</b> Sauce beurre citron <b>Brunoise de légumes</b> <b>Semoule au lait (AB)</b> Pain bio	<b>Salade verte</b> au <b>bleu</b> <b>Parmentier (VBF)</b> <b>Compote (AB)</b> Pain bio	Repas de Noel (Le 17 au Plessis Le 18 à De Gaulle)		
VENREDI	04/12/2015	11/12/2015	18/12/2015		
	<b>Potage de légumes</b> (M) <b>Bœuf (VBF)</b> Bourguignon <b>Pâtes (AB)</b> à l' <b>emmental (AB)</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz (AB)</b> au <b>thon</b> <b>Sauté de porc (VPF)</b> au caramel <b>Choux fleur gratiné</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Taboulé</b> à l'Orientale <b>Poisson meunière</b> <b>Julienne de légumes</b> <b>Kiri crème</b> <b>Fruit de saison</b>		

Les repas sont fabriqués sur place avec livraison de certaines denrées le jour même. De ce fait, le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés, notamment en cas de réapprovisionnement.