

MENU DU MOIS DE DECEMBRE

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 décembre au 5 décembre 2025	Salade de chou* et de carottes* O Blanquette de veau OO RizO Yaourt O	Tartiflette* OOO AB Salade O Compote O	Tajine de pois chiche, abricots et amandes (pommes de terre et carottes 000* Yaourt Nature0 Kiwi 0	Soupe de choux-fleur* OOO Tempura O Petit pois O Poire O
Semaine du 8 décembre au 12 décembre 2025	Betterave* rappées O AB Haricots verts et blé à la bolognaise OOO Liégeois O	Soupe de légumes* Gratin coquillettes et jambon Pomme O	Salade d'endives et fromage OO Parmentier butternut*, carotte* et champignon OO Compote O	Salade virvéenne OO Poisson sauce NantuaO SemouleO Yaourt bio O
Semaine du 15 décembre au 19 décembre 2025	Salade océane O Sauté de dinde et ses légumes (carottes*, pommes de terre*) OOO Yaourt O	Menu de Noël Mousson de canard et cornichon O Saumon à la crème OO Pommes duchesses O Haricots vertsO Gâteau au chocolat	Velouté de poireaux *00 Lentilles et carottes* à la tomate 00 Gouda 0 Clémentine 0	Salade de choux rouge* et blanc* et féta OO Beignet de calamar O Purée de patate douce* Compote O

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville : www.valdevirvee.fr

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Pour bien lire ce menu :

<u>Produits faits « maison »</u> <u>Produits végétariens</u>

Produits issus de l'agriculture biologique
*Produits issus d'une ferme locale

- O Protéine
- O Laitage
- O Crudité
- O Cuidité
- O Féculent

INFO ALLERGENES :

Certains plats sont susceptibles de contenir des traces de : céréales (gluten), crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques.