



RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - DÉCEMBRE 2023



Retrouvez les menus proposés
sur le site www.ingre.fr
rubrique « Restauration Municipale »



A.L.S.H.				
lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Potage aux légumes du soleil Rôti de dinde Haricots verts BIO Reblochon de Savoie AOP Kiwi BIO	Macédoine mayonnaise Sauté de porc BBC (Sauté de dinde) Pommes rissolées BIO Fromage blanc BIO Far aux pruneaux	Salade verte Blanquette de veau VVF Blé BIO Petits suisse aux fruits BIO Pomme BIO	Salade de pommes de terre à l'échalote Pané croustillant emmental Duo de chou (fleurs et romanesco) Fourme d'Ambert AOP Ramequins de compote 4 fruits	Salade de maïs et cœur de palmier Tajine de poulet Semoule BIO Coulommiers Banane BIO
lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Céleri rémoulade Saucisse de Montbeliard IGP (Saucisse de volaille) Haricots blancs à la tomate Cantal AOC Orange	Salade de betteraves BIO Dos de colin sauce estragon MSC Épinards BIO à la béchamel Emmental BIO Tranche de crème caramel	Taboulé Estouffade de bœuf VBF Carottes BIO Saint Paulin BIO Banane BIO	Salade verte Hachis parmentier de boeuf maison Comté AOC Ramequins compote pomme pêche	Pâté de campagne (Pâté de volaille) Omelette BIO Penne rigate BIO Yaourt aux fruits BIO Poire BIO
lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Feuilleté au fromage Sauté de porc à la tomate BBC (Sauté de dinde à la tomate) Salsifis Yaourt lait entier sucré BIO Kiwi	Carottes BIO râpées Paupiette de veau sauce moutarde Petits pois BIO Ramequins de semoule au lait Ananas au sirop	Salade de champignons aux fines herbes Burger Frites Saint Albray Tarte au chocolat	Repas Blanc Thème Hivernal Potage chou-fleur Escalope de dinde à la crème Riz BIO Brie BIO Ile flottante	Salade Napolitaine Paleron de bœuf VBF Poêlée rustique Yaourt à la framboise BIO Clémentines
lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Salade Duo de crudités Escalope de dinde sauce champignons Coquillettes BIO Gouda Orange	Salade d'endives aux noix Rôti de veau Purée de carottes Ramequins de fromage blanc BIO Tarte aux pommes BIO	Pâté de campagne (pâté de volaille) Aiguillette de colin multi grains Haricots beurre Bûche de chèvre BIO Banane BIO	Cake aux Noix de Saint Jacques Suprême de volaille aux chataignes Poêlée de légumes d'Antan et Pom'pin Brie de Meaux Sapin de Noël coulis de fruits Clémentine et sachet de chocolats	Potage carottes p, de terre Nuggets de blé croustillant Poêlée ratatouille Tomme de Savoie IGP Ramequins mousse chocolat BIO
lundi 25 décembre 2023	mardi 26 décembre 2023	mercredi 27 décembre 2023	jeudi 28 décembre 2023	vendredi 29 décembre 2023
FERME	FERME	FERME	FERME	FERME

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Vacances scolaires

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN *

Responsable de la Restauration Municipale

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition