

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 01 déc	mar 02 déc	mer 03 déc	MENU VEGETARIEN	ven 05 déc
Pomme de terre au surimi	Carottes et céleri mayonnaise	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Haricots verts vinaigrette
Beignets au calamar	Filet de poulet au jus / Julienne de légumes	Colin meunière	Croustillant fromager	Haché au boeuf VBF sauce barbecue
ou	ou			ou
Rôti de porc à l'estragon	Tarte aux poireaux / Salade	Purée de carottes	Pâtes	Paupiette de poisson sauce nantua
Ratatouille BIO	Coulommier BIO	Edam BIO	Fraidou	Riz
Chanteneige BIO	Poire	Clémentines	Flan nappé caramel BIO	St Moret BIO
Compote BIO				Gâteau au yaourt
lun 08 déc	mar 09 déc	mer 10 déc	MENU VEGETARIEN	ven 12 déc
Carottes râpées	Salade de riz au thon BIO	Betteraves vinaigrette	Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette	Pomme de terre à la provençale
Gratin de poisson à la provençale	Boulettes de veau sauce chasseur	Poulet rôti	Galette de quinoa provençale	Accras de poisson
ou	ou			ou
Tomates farcies au bœuf	Emincé de volaille au jus	Petits pois BIO	Purée de potiron	Palette de porc à la diable
Pommes vapeur	Haricots verts	Rondelé	Bûchette de chèvre BIO	Patate douce
Chanteneige BIO	Vache qui rit BIO	Kiwi	Eclair vanille	Mimolette
Mousse au chocolat	Pomme BIO			Petits suisses aux fruits BIO
lun 15 déc	mar 16 déc	MENU VEGETARIEN	jeu 18 déc	MENU DE NOËL
Salade des champs (choux fleurs tomates cube petits pois)	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Rillettes de poisson citron ciboulette
Marmite de poisson à l'oseille	Sauté de volaille à l'estragon	Boulettes de soja	Curry de poisson MSC à l'indienne	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices
ou	ou		ou	
Bœuf braisé à la bourguignonne	Saucisse knack	Riz	Filet de poulet nature	Pommes noisettes
Semoule	Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé BIO	Carottes	Boursin
Petit moulé	Brie	Galette	Saint paulin BIO	Sapin de Noël aux 2 chocolats
Clémentines	Mousse au chocolat		Banane RUP	

Vacances de Noël

lun 22 déc	mar 23 déc	mer 24 déc	jeu 25 déc	ven 26 déc
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade verte, maïs, fromage		Emincé de chou et carottes vinaigrette
Poisson crumble	Cordon bleu de volaille	Boulettes de veau au jus		Hachis parmentier
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Frites		Salade verte
Emmental	Coulommiers BIO	Cantadou		Petit moulé
Kiwi	Crème dessert vanille	Bûche de Noël		Compote BIO
lun 29 déc	mar 30 déc	MENU VEGETARIEN	jeu 01 janv	ven 02 janv
Salade de pommes de terre rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade		Riz au surimi
Poisson pané	Boulettes de boeuf VBF sauce barbecue	Aiguillettes de blé panées		Filet de poulet
Carottes persillées	Semoule	Beignets de brocolis		Petits pois carottes
Tartare ail et fines herbes	Edam BIO	Rondelé BIO		Pont l'évêque AOP
Poire BIO	Petits suisses aux fruits BIO	Banane RUP		Compote BIO

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU A THEME

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
IGP: Indication Géographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique

