



## MENU : mois de DECEMBRE 2024

(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



	02 Décembre au 06 Décembre	09 Décembre au 13 Décembre	16 Décembre au 20 Décembre
<b>LUNDI</b>	SALADE DE PERLES POISSON CHOUX FLEURS TOMME DES PYRÉNÉES - CAMEMBERT GATEAU A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATES * Boulettes de blé SEMOULE YAOURT FRUITS	SALADE VERTE ÉMINCE DE PORC A L'AIGRE DOUCE * Poisson à l'aigre douce NOUILLES CHINOISES CARRÉ LIGUEIL - MIMOLETTE COMPOTE
<b>MARDI</b>	PIZZA JAMBON MOZZARELLA * fromage BLANQUETTE DE VEAU * Blanquette de poisson RIZ FROMAGE BLANC FRUITS DE SAISON	<b>VEGETARIEN</b> ŒUF DUR MAYONNAISE DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI CREME CARAMEL	CAROTTES RAPEES CREVETTES PERSILLÉES HARICOTS VERTS YAOURT ROCHER COCO
<b>JEUDI</b>	<b>VEGETARIEN</b> HARICOTS VERTS - MAIS -ÉCHALOTES GNOCCHI A LA ROMAINE SAUCE TOMATES YAOURT FRUITS DE SAISON	FEUILLETE JAMBON EMMENTAL BECHAMEL * Feuilleté emmental - béchamel FILET DE COLIN PETITS POIS EMMENTAL – BUCHE DU PILAT CLEMENTINES	<b>VEGETARIEN</b> SALADE DE GRAINE (lentilles-quinoa-mais-graine de sésame) GRATIN DE RAVIOLE AU FROMAGE KIRI FRUITS
<b>VENDREDI</b>	SALADE VERTE RACLETTE  (2 charcuteries) POMME DE TERRE – FROMAGE RACLETTE * raclette poisson COMPOTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT JAMBON SAUCE MADÈRE * Nugget's de poisson PURÉE POMME DE TERRE YAOURT AROMATISÉ TARTELETTE CHOCOLAT	<b>MENU DE NOEL</b> TOAST DE SAUMON FUMÉ FILET DE DINDE ROTI SAUCE AUX MARRONS * Paupiette du pêcheur GRATIN DAUPHINOIS PLATEAU DE FROMAGES SAPIN DE NOEL



Fait Maison



Agriculture Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*Plat de substitution

TOUT LE PERSONNEL DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES

