



Restauration scolaire



Menus du lundi 4 décembre
au vendredi 22 décembre 2017

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce tomate Tian de courgettes Coulommiers entier bio Fruit de saison bio	Œuf dur mayonnaise Filet de poulet à la crème Macaronis & râpé Petit bleu bio Compote de pomme	Taboulé Omelette aux fines herbes Haricots plats persillés St Paulin à la coupe bio Fruit de saison bio	Coupelle de pâté de volaille Pot au feu VBF Légumes pot au feu Brie à la coupe bio Beignet au chocolat	Salade verte vinaigrette Filet de poisson pané & citron Pommes campagnardes Edam bio Glace
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Crème de courgettes basilic Lasagnes bolognaises Bûche bleue à la coupe bio Fruit de saison bio	<u>Menu végétarien exotique :</u> Salade hawaïenne (cœurs de palmiers, ananas, maïs) Boulettes de soja Lentilles au curry Camembert à la coupe bio Tarte au chocolat/noix de coco	Salade de maïs Rôti de bœuf au jus Courgettes sautées Gouda bio Fruit de saison bio	Tartiflette Carré de porc au miel & aux épices Riz pilaf Edam bio Compote pomme banane	Carottes râpées Filet de poisson meunière & citron Pommes safranées Emmental bio Fromage blanc aux fruits
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 Repas de Noël	VENDREDI 22
Potage crécy Ball burger aux épices Coquillettes & râpé Brie à la coupe bio Fruit de saison bio	Salade verte vinaigrette Paupiette de veau aux champignons Polenta Gouda bio Petit-suisse aromatisé	Salade de lentilles Palette à la Diable Haricots beurre persillés Tome de pays à la coupe bio Fruit de saison bio	Mousse de canard & toast Aiguillettes de poulet sauce mendiant Pommes rosties Clémentine et papillote Bûche chocolat noisette	Salade de crudités Brandade de morue Edam bio Compote pomme fraise