



Restauration scolaire



Menus du lundi 2 décembre
au vendredi 20 décembre 2019

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Potage rouge Filet de poisson à la crème de basilic Ebly au beurre Emmental bio Fruit de saison bio	Mâche et croustons Filet de poulet au jus Pommes campagnardes Mini cabrette bio Yaourt aux fruits mixés bio	Taboulé Omelette au fromage Haricots plats persillés St Paulin bio à la coupe Compote de pomme bio	Carottes râpées bio Gratin de coquillettes bio au fromage Yaourt nature bio Fruit de saison bio	Macédoine de légumes Filet de colin pané Brocolis sautés Edam bio Tarte normande
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade de tomates et maïs Émincé de volaille au curry Riz basmati Vache qui rit bio Fruit de saison bio	Pizza reine Rôti de bœuf au jus Courgettes sautées Petit suisse nature bio Fruit de saison bio	Concombre bulgare Saucisses knack Purée de pommes de terre Tomme de pays bio à la coupe Compote pomme/banane bio	Salade verte bio vinaigrette Raviolinis aux épinards bio sauce tomate & râpé Madeleine bio Crème dessert vanilla bio	Crêpe à l'emmental Filet de colin sauce Garibaldi Haricots verts persillés Gouda bio Yaourt au citron bio
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 <i>Repas de Noël</i>	VENDREDI 20
Salade verte bio vinaigrette Steak haché de bœuf bio sauce pizzaïolo Papillons bio & râpé Yaourt nature bio Fruit de saison bio	Crème de courgettes et basilic Escalope de volaille panée & citron Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs) Tomme blanche bio à la coupe Fruit de saison bio	Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Brie bio à la coupe Liégeois au chocolat bio	Mousse de canard & toast Aiguillettes de poulet aux marrons Pommes rosties Clémentine et papillote Roulé chocolat noisette	Carottes râpées Haricots rouges façon chili Riz pilaf Petit-suisse sucré bio Compote pomme/banane bio