



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 croutons 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 |