



Restauration scolaire



Menus du lundi 3 décembre
au vendredi 21 décembre 2018

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	 VENDREDI 07
Potage Saint Germain Risotto (riz, julienne, petits pois) Haricots verts persillés Camembert bio Banane bio	Mâche et croutons Filet de poulet à la crème Pommes campagnardes Petit bleu bio à la coupe Crème dessert chocolat	Taboulé Omelette à l'espagnole Haricots plats persillés St Paulin bio à la coupe Compote de pomme	Carottes râpées Gratin de coquillettes au jambon Yaourt nature bio Fruit de saison bio	Salade verte vinaigrette Dos de colin pané & citron Polenta crémeuse Edam bio Glace
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	 VENDREDI 14
Salade des îles (cœurs de palmiers, ananas, maïs) Émincé de volaille au curry Riz Créole Carré frais bio Crêpe au sucre	Salade de pommes de terre ciboulette Rôti de bœuf au jus Courgettes sautées Camembert bio à la coupe Fruit de saison bio	Concombre bulgare Steak haché de veau au jus Purée de pommes de terre Gouda bio Compote pomme/banane	Salade coleslaw Cappelletti napolitaine & râpé Edam bio Fruit de saison bio	Quiche au fromage Filet de colin Haricots verts persillés Emmental bio Fromage blanc aux fruits
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20 <i>Repas de Noël</i>	 VENDREDI 21
Macédoine mayonnaise Ball burger sauce tomate Coquillettes & râpé Brie bio à la coupe Fruit de saison bio	Salade de Gattières Cordon bleu de dinde Polenta crémeuse Yaourt nature bio Compote pomme/framboise	Betteraves vinaigrette Saucisses knack Lentilles au jus Tome de pays bio à la coupe Liégeois vanille	Mousse de canard & toast Aiguillettes de volaille sauce aux marrons Pommes rosties Clémentine bio et papillote Roulé chocolat noisette	Potage du soleil Filet de poisson meunière & citron Épinards à la crème Edam bio Fruit de saison bio