



Restauration scolaire



Menus du lundi 29 novembre
au vendredi 17 décembre 2021



LUNDI 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 01/12	JEUDI 02/12	VENDREDI 03/12
<p>Betteraves bio Steak haché de bœuf bio Sauce barbecue Pommes campagnardes Camembert bio Compote pommes/abricots bio</p>	<p>Macédoine de légumes Lasagnes aux épinards et ricotta Yaourt nature bio Fruit de saison bio</p>	<p>Quiche au fromage Rôti de dinde sauce moutarde Petits pois à la française Petits-beurre bio Flan caramel bio</p>	<p>Salade de haricots verts Tartiflette savoyarde Chanteneige bio Fruit de saison bio</p>	<p>Céleri rémoulade Filet de colin à la sauce tomate Riz pilaf bio Tomme de pays à la coupe bio Yaourt aromatisé bio</p>
LUNDI 06/12	MARDI 07/12	MERCREDI 08/12	JEUDI 09/12	VENDREDI 10/12
<p>Potage vert bio Ebly bio aux petits légumes Coulommiers bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte Cuisse de poulet sauce moutarde Semoule Petit bleu bio Crème dessert chocolat bio</p>	<p>Taboulé Rôti de bœuf Haricots plats persillés Saint-Paulin à la coupe bio Compote de pommes bio</p>	<p>Carottes râpées Gratin de coquillettes au jambon Yaourt nature bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade de lentilles Filet de colin pané & citron Brocolis sautés Edam bio Éclair au chocolat</p>
LUNDI 13/12	MARDI 14/12	MERCREDI 15/12	JEUDI 16/12 Repas de Noël	VENDREDI 17/12
<p>Accras de morue Rôti de porc sauce curry Riz basmati Petit-suisse bio Compote de pommes grenade</p>	<p>Pizza au fromage Omelette nature Épinards à la crème Yaourt nature bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade coleslaw Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre Gouda bio Crème dessert vanille bio</p>	<p>Mousse de canard & toast Rillettes de thon Émincé de volaille aux marrons Galette de pommes de terre Clémentines et papillotes Bûchette de Noël</p>	<p>Crêpe à l'emmental Filet de poisson sauce Garibaldi Haricots verts persillés Saint-Môret bio Fruit de saison bio</p>