Menus de la restauration scolaire

Mois de **Décembre** 2024

		du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du au	du au
	Thème					
Lundi	*Hors d'œuvre*	CŒUR DE PALMIER ET MAIS	FILET DE HARENG POMME DE TERRE	SALADE DE MACHE		
	Plat principal	CASSOULET	BLANQUETTE DE VEAU VF	PILON DE POULET		
	Garniture		RIZ BIO/ CAROTTES BIO	POMMES GRENAILLES		
	Fromage	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT BIO LOCAL	PETIT FILOU BIO		
	Dessert	ORANGE BIO	POMELOS AU SUCRE	KIWI BIO		
	Thème					
Mardi	*Hors d'œuvre*	SALADE FROMAGE COUTONS	CHAMPIGNONS A LA GREQUE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		
	Plat principal	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POULET SAUCE CITRON BBC	SAUTE DE PORC BBC		
	Garniture	SALADE BIO	PATES BIO	CAROTTES BIO A LA CREME		
	Fromage		CANTAL AOP	COMTE		
	Dessert	QUART QUART CREME ANGLAISE	ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES BIO		
	Thème	***CENTRE DE LOISIRS***	***CENTRE DE LOISIRS***	***CENTRE DE LOISIRS***		
Mercredi	*Hors d'œuvre*	CAROTTESBIO RAPEES ET POMMES BIO	ASPERGES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE		
	Plat principal	ESCALOPE PANEE	ROTI DE PORS BBC	SAUCISSE AUX HERBES		
	Garniture	POMMES VAPEUR BIO	POMMES DAUPHINES	PUREE DE POTIRON		
	Fromage	KIRI BIO	EMMENTAL	MIMOLETTE		
	Dessert	FLAN VANILLE	TARTE AUX POMMES	FRUITS		
	Thème			REPAS DE NOEL		
Jeudi	*Hors d'œuvre*	POTAGE BIO	POTAGE BIO	MOUSSON DE CANARD		
	Plat principal	SAUTE DE DINDE BBC	BOULETTE DE BŒUF	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE		
	Garniture	LENTILLES BIO	PATES BIO	POMMES DAUPHINES		
	Fromage	ROQUEFORT AOP	VACHE QUI RIT BIO	BEAUFORT AOP		
	Dessert	POMME BIO	BANANE	BUCHE / JUS DE POMMES LOCAL		
	Thème					
Vendredi	*Hors d'œuvre*	CHARCUTERIE BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO	ENTREE DU JOUR		
	Plat principal	POISSON DU MARCHE	FILET DE POISON MEUNIERE	POISSON OU VIANDE		
	Garniture	CŒUR DE BLE / EPINARD BIO CREME	SEMOULE BIO/ RATATOUILLE	FECULENTS / LEGUMES		
	Fromage	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	CAMEMBERT BIO	LAITAGE / FROMAGE		
	Dessert	POIRE BIO	POMME BIO	DESSERTS AUX CHOIX		

Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.