MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES DECEMBRE 2023

	Semaine du 04 DECEMBRE	Semaine du 11 DECEMBRE	Semaine du 18 DECEMBRE
LUNDI	BETTERAVES ROUGES cuites vinaigrette KEFTA A L AGNEAU SAUCE CREME RISOTTO AUX CHAMPIGNONS* SIX DE SAVOIE FRUIT	PEPINETTES-MIMOLETTE-NOIX BOEUF BOURGUIGNON* FLAN DE LEGUMES* VACHE QUI RIT FRUIT	CHOU ROUGE - CHOU BLANC BŒUF BRAISE au jus BLE TOME NOIRE COMPOTE POMME BISCUIT
MARDI	MACHE ŒUF A LA COQUE POTATOES LIEGEOIS vanille	CAROTTES RAPEES LEGUMES COUSCOUS-POIS CHICHE SEMOULE Bio YAOURT NATURE Bio et sucre	TERRINE DE CAMPAGNE cornichon// Paté de volaille POISSON PANE PUREE DE BROCOLIS* FROMAGE BLANC FRUITE fermier FRUIT
MERCREDI Accueil de loisirs	POTAGE DE CHOU FLEUR* EMINCES DE LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE MACARONIS EMMENTAL RAPE COMPOTE POMME CASSIS	BATAVIA ROTI DE DINDE au jus POTATOES CARRE DE L'EST COMPOTE POMME BISCUIT	MACEDOINE AU SURIMI PIZZA AUX LEGUMES maison MACHE BUCHE DE NOEL maison
JEUDI	CAROTTE et CHOU BLANC POULET ROTI* au jus ECRASE DE POTIRON* COULOMMIERS MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES Bio RAPEES Vinaigrette SAUCE BOLOGNAISE* TORTIS Bio EMMENTAL RAPE MIRABELLES au sirop	JUS DE POMME Fermier BOUCHEE CAMEMBERT - BATONNET MOZZARELLA PICCATA DE POULET aux épices de Noël POMMES DAUPHINE BUCHE DE NOEL *
VENDREDI	VELOUTE LENTILLES CORAIL BUTTERNUT* FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES* POELEE CAMPAGNARDE FROMAGE BLANC et sucre FRUIT	TARTE AUX FROMAGES CARI DE THON* CAROTTES CAMEMBERT FRUIT	HARICOTS ROUGES – MAIS OMELETTE RATATOUILLE semoule bio BONBEL FRUIT

Le personnel municipal vous souhaite de joyeuses fêtes

**** Plats préparés par la cuisine centrale***

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain bio à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine Européenne

Pêche durable

Recette *VELOUTE LENTILLES CORAIL BUTTERNUT : pour 1 litre de velouté - Ingrédients : 300 g de courge butternut bio, 150g de lentilles corail, 300 ml lait de coco, sel, curcuma, curry, muscade*
Laver et brosser soigneusement la courge butternut, la découper en morceaux, sans l'éplucher
Rincer les lentilles corail.

Dans une casserole, recouvrir à peine les morceaux de butternut et les lentilles corail d'eau froide
Portez à ébullition et laissez cuire à couvert pendant environ 30 min, jusqu'à cuisson des butternut et lentilles corail
Ajouter les épices, le sel, le lait de coco - Mixer jusqu'à obtention d'une texture très lisse
Rectifier l'assaisonnement si besoin