MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES DECEMBRE 2024

	Semaine du 02 DECEMBRE	Semaine du 09 DECEMBRE	Semaine du 16 DECEMBRE
LUNDI	TABOULE Bio VEAU MARENGO* PRINTANIERE DE LEGUMES TOME NOIRE FRUIT	CREPE au fromage BOEUF BOURGUIGNON* FLAN DE LEGUMES* CAMEMBERT LIEGEOIS chocolat	CHOU ROUGE CHOU BLANC BŒUF BRAISE au jus BLE ST PAULIN COMPOTE POMME MIRABELLE
MARDI	BATAVIA ŒUF A LA COQUE POTATOES FROMAGE BLANC et sucre	CAROTTES RAPEES Bio SAUCE BOLOGNAISE* TORTIS Bio EMMENTAL RAPE PUREE POMME BANANE Bio	TERRINE DE CAMPAGNE cornichon// PATE DE VOLAILLE POISSON PANE et citron PETITS POIS ET CAROTTES YAOURT AROMATISE Bio FRUIT
MERCREDI	POTAGE DE CHOU FLEUR* EMINCES DE LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE MACARONIS EMMENTAL RAPE COMPOTE POMME FRAMBOISE	BATAVIA ROTI DE DINDE au jus ROSTI DE LEGUMES CARRE DE L'EST COMPOTE POMME BISCUIT	BATAVIA CHEESEBURGER POTATOES ketchup BUCHE GLACEE vanille chocolat
JEUDI	TORTIS Bio POIVRON MAIS FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES* BROCOLIS COULOMMIERS FRUIT	VELOUTE LENTILLES CORAIL BUTTERNUT* RISOTTO AUX CHAMPIGNONS* HARICOTS VERTS YAOURT NATURE SUCRE Fermier FRUIT	REPAS DE NOEL : JUS DE POMME Fermier BOUCHEE CAMEMBERT & STICK MOZZARELLA FRICASSEE DE POULET AUX CHAMPIGNONS* POMMES FORESTINES BUCHE DE NOEL maison
VENDREDI	BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES POULET ROTI* au jus PUREE DE POIS CASSES Bio* SIX DE SAVOIE ANANAS au sirop	CELERI RAVE RAPE vinaigrette FILET DE POISSON FRAIS SAUCE ANETH* ECRASE DE CAROTTES* ST MORET FLAN PATISSIER	HARICOTS ROUGES - MAIS OMELETTE Bio RATATOUILLE semoule bio CANTAL AOP FRUIT

** Plats élaborés par la cuisine centrale*

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

Viande origine France
Label rouge origine France
Origine Européenne
Pêche durable