































































RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 2 au 20 décembre 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 au 6	<p>*Salade verte </p> <p>Sauce au bleu </p> <p> Fricassée de porc</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>*Fruit  </p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade frisée  </p> <p>Vinaigrette</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et oignons </p> <p>Petits pois - carottes</p> <p>* Yaourt </p>	<p>Salade verte, maïs et gruyère  </p> <p>Filet de colin</p> <p>Épinards à la crème </p> <p>Gâteau moelleux à la châtaigne du Chef </p>	<p>Velouté de champignons   </p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz semi complet</p> <p>*Fromage  </p> <p>*Fruit  </p> <p></p>
9 au 13	<p>*Salade verte </p> <p>Vinaigrette </p> <p> Jambon grillé</p> <p>Gratin de blettes  </p> <p>à la Floraline</p> <p>*Yaourt </p>	<p>Salade de cho... </p> <p>Vinaigrette </p> <p>Poulet à l'espagnole </p> <p>*Fromage  </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Velouté de courge,  </p> <p>châtaigne et Kiri </p> <p>Plein filet de merlu</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>à la crème de homard</p> <p>*Fruit  </p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade de lentilles </p> <p>Farfalles</p> <p>Crème au gorgonzola </p> <p>*Yaourt  </p> <p>*Fruit  </p>
16 au 20	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade de pois chiches </p> <p>Raviolis aux légumes sauce forestière </p> <p>Emmental râpé</p> <p>*Fruit  </p>	<p>*Soupe de pommes de terre  </p> <p>et brocolis au Boursin </p> <p>Filet de bœuf grillé, sauce à l'échalotte </p> <p>*Haricots verts</p> <p>*Fruit  </p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu de Noël</u></p> <p>Salade d'endives, dés de  </p> <p>Comté et noix </p> <p>Tagliatelles à la crème et au saumon fumé </p> <p>Bûche au chocolat noisette et chantilly</p>	<p>*Salade verte </p> <p>Burger maison </p> <p>au poulet</p> <p>Potatoes au four</p> <p>Glace</p>
Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.				

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)