



Menus Scolaires

Semaine 51 du 17 au 21 Décembre 2018


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Œufs durs et mayonnaise	Salade de riz		Friand au fromage
Plat	Sauté de bœuf sauce Goulash	Jambon blanc de porc	Pépites de colin aux 3 céréales et citron		Paupiette de veau au jus
Accompagnement	Semoule	Purée de pommes de terre et de carottes	Gratin de panais potiron		Epinards branches béchamel
Dessert	Brie	Compote pomme bio individuelle	Yaourt fermier à la vanille		Fruit de saison

Repas de Noël

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

- 

Les produits locaux*
* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
- 

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
- 

Poisson MSC Pêche Durable
- 

Viande origine France
- 

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



- Mousse de canard et son pain d'épices
- Sauté de dinde sauce aux marrons
- Pommes Duchesse
- Bûche pâtissière vanille et chocolat
- Clémentine
- Père Noël en chocolat