

MENU DU MOIS DE DECEMBRE

SEMAINE 1

LUNDI 2
Maïs Arlequin
Dinde panée aux corn flakes
Salsifis
Fruit cru de saison

MARDI 3
Pamplemousse
Sauté de boeuf aux épices
Jardinière de légumes
Flan parisien

MERCREDI 4
Betteraves à l'orange
Paëlla Royale
Tarte façon Crumble

JEUDI 5
Soupe forestière
Tarte chèvre épinards
Fruit cru de saison

VENDREDI 6
Endives emmental et pommes
Pêche du jour
Pommes de terre rôties
Crème dessert

SEMAINE 2

LUNDI 9
Velouté de poireaux et vache qui rit
Saucisses fumées
lentilles
Fruit cru de saison

MARDI 10
Duo céleris carottes
Rôti de porc en cuisson lente
Petits pois maraîchers
Fromage
Flan coco caramel

MERCREDI 11
Tartine de brie et salade verte
Crumble de poisson
Rie sauvage
Compote de pommes

JEUDI 12
Salade de haricots verts
Oeufs mimosa
Blanquette de poulet
Ebly au safran
Yaourt

VENDREDI 13
Salade mexicaine
Clafoutis aux légumes
Fruit cru de saison

SEMAINE 3

LUNDI 16
Rillettes de porc
Poulet basquaise
Ratatouille
Fromage
Fruit cru de saison

MARDI 17
Tomates feta
Boulettes kefta
Semoule de couscous
Crème cocktail

MERCREDI 18
Mignardises
Sot l'y laisse
Frites
Roulé au nutella

JEUDI 19
Salade de riz
Pêche de Loctudy
Fondue de poireaux
Fruit cru de saison

VENDREDI 20
REPAS DE NOËL

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

La viande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2020).

Attention: les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.