

Restauration Scolaire

Décembre



Lundi 2 au Vendredi 6

Radis beurre
Tempura de poisson
Petit pois
Gouda
Ananas

Salade composée
Carbonade de porc
Coquillette
Fromage
Compote

Fenouil au fromage
Filet de lieu
Poêlée de légumes
Fromage
Compote pomme /poire

Tomates à la grecque
Spaghetti bolognaise
Boursin
Fruits

Salade de pâtes au fromage
Omelette au fromage
Haricot beurre
Camembert
Compotes pomme

Lundi 9 au Vendredi 13

Pizza
Escalope viennoise
Salsifis à la crème
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Tartiflette végétarienne
Poêlée de légumes verts
Compote

Taboulé
Gratin de chou-fleur au jambon
Cantal
Clémentine

Cœur de palmier en salade
Brandade de morue
Fruit
Yaourt fermier

Carottes râpées au fromage
Faux-filet
Riz
Mimolette
Compote pomme/pruneaux

Lundi 16 au Vendredi 20

Quiche
Cordon bleu
Ratatouille
Fruits

Menu de noël

Salade piémontaise
Raviolis au fromage
Purée pomme de terre/ céleri
Tomme noire
Compote pomme/ poire

Tartine du berger
Omelette aux herbes
Haricots verts
Kiri chèvre
Compote pommes

Salade de tomates
Filet de colin
Frites
Brie
Fruit

Lundi 23 au Vendredi 27

Salade composée
Muffin aux légumes
Poêlée de céréales
Compote pomme/ vanille
Crème anglaise - biscuit

Feuilleté de poulet à la crème
Magret de canard
Pommes dauphine
Fruit
Sapin de noël

Férié

Fermeture

Fermeture

Lundi 30 au Mardi 31

Fermeture

Menu élaboré en accord avec une diététicienne.

En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.

Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Viande Bleu Blanc Cœur



Avec ou sans viande

- Menu Végétarien