

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

Scolaire

DÉCEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 29

Radis / beurre
Escalope de volaille
Pomme vapeur
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 30

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Samoussas aux légumes
sauce fromage blanc aux herbes
Brocolis persillés
Coulommiers **(BIO)**
Flan vanille

MERCREDI 1

Salade de haricots verts
et thon
Boulettes de bœuf
Coquillettes
Fromage blanc sucré
Fruit frais **(BIO)**

JEUDI 2

Salade batavia vinaigrette
Sauté de porc marenco
S/P : sauté de dinde marenco
Petits pois **(BIO)**
Petit Cotentin
Moelleux au chocolat

VENDREDI 3

Carottes râpées **(BIO)**
Pavé de merlu au citron
Riz pilaf
Edam
Fruit

LUNDI 6

Taboulé **(BIO)**
Aiguillettes de poulet
Chou-fleur
Camembert
Fruit

MARDI 7

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes verts
Pizza tomate et fromage
Salade batavia
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Salade de fruits frais

MERCREDI 8

Œuf dur mayonnaise
Rôti de bœuf
Gratin de blettes
Saint-Paulin **(BIO)**
Riz au lait

JEUDI 9

Salade laitue
Jambon blanc
S/P : jambon de dinde
Pomme röstis / ketchup
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**

VENDREDI 10

Haricots verts en salade
Beignets de poisson citron
Purée de carottes **(BIO)**
Petit moulé
Fruit de saison

LUNDI 13

Betterave rouge
Rôti de dinde
Haricots beurre
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 14

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la tomate
Nuggets au fromage
Gratin de courgettes **(BIO)**
Cantal
Mousse au chocolat

MERCREDI 15

Carottes râpées
Sauté de bœuf
Flageolets
Brie **(BIO)**
Crème vanille

JEUDI 16

Repas
de Noël

VENDREDI 17

Salade de pépinettes
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème
Saint-paulin
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 20

Salade de pommes de terre
Cuisse de poulet rôti
Carottes persillées
Vache Qui Rit **(BIO)**
Fruit frais

MARDI 21

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Boulettes de soja en sauce
Haricots plats
Yaourt nature sucré
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 22

Salade de laitue
Spaghettis **(BIO)**
bolognaise gratinées
Carré de l'Est
Liégeois au chocolat

JEUDI 23

Radis / beurre
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Lentilles
Edam **(BIO)**
Cocktail de fruit

VENDREDI 24

Crêpe au fromage
Filet de hoky
Riz à la tomate **(BIO)**
Tomme noire
Fruit

LUNDI 27

Sardine au citron
Couscous aux boulettes
de bœuf
Semoule
Samos
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 28

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de carotte et potiron
Tarte aux légumes
Salade batavia
Yaourt velouté
Fruit **(BIO)**

MERCREDI 29

Endives au bleu
Sauté de dinde
Purée de brocolis
Yaourt aux fruits

JEUDI 30

Œuf dur sauce cocktail
Saucisse chipolatas
S/P : saucisse de volaille
Haricots coco
Brie
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 31

Carottes râpées **(BIO)**
Filet de saumon aux
agrumes
Poêlée de légumes d'hiver
Tomme grise
Tarte aux pommes