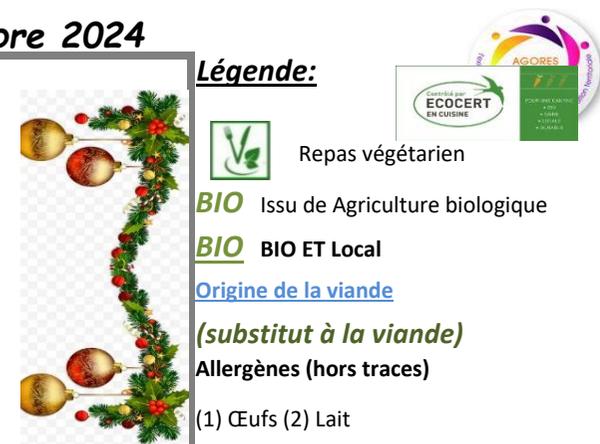


MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 2 au 20 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre 2024	Lundi 9 Décembre 2024	Lundi 16 Décembre 2024
<p>Carottes râpées <u>BIO</u> (13)</p> <p>Hauts de cuisse de poulet <u>France</u> (Croustifromage) (1,2,11)</p> <p>Haricots plats persillés (2)</p> <p>Yaourt à la fraise <u>BIO</u> (2)</p>	<p>Betteraves <u>BIO</u> aux pommes <u>BIO</u> (1,2,13)</p> <p>Pluma de Porc <u>France</u></p> <p>Coquillettes <u>BIO</u> (2,11)</p> <p>Fromage râpé (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Salade d'Ebly <u>BIO</u> (13)</p> <p>Manchons de canard (omelette)</p> <p>haricots verts persillés (2)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>
Mardi 3 Décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mardi 17 Décembre 2024
<p>Bouillon aux vermicelles (2,11)</p> <p>Pot au feu de boeuf <u>France</u> (1,2,11) (Poisson) (2,5)</p> <p>et ses légumes (2,11)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Chou rouge <u>BIO</u> (13)</p> <p>Poisson meunière citronné (5,11)</p> <p>Choux de Bruxelles (2,11)</p> <p>Crème dessert au chocolat <u>BIO</u> (2)</p>	<p>Laitue <u>BIO</u> (13) </p> <p>Spaghettis <u>BIO</u> (2,11)</p> <p>à la bolognaise végétale (2)</p> <p>et fromage au râpé (2)</p> <p>Compote <u>BIO</u></p>
Jeudi 5 Décembre 2024	Jeudi 12 Décembre 2024	Jeudi 19 Décembre 2024
<p>Macédoine de légumes (1,2,13)</p> <p>raviolis au fromage (1,2,11) </p> <p>Danette au praliné (2)</p>	<p>Quiche lorraine (1,2,11)</p> <p>Mijoté de dinde <u>France</u> et ses légumes (poisson)</p> <p>Semoule <u>BIO</u> (1,2,11)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Feuilleté à la viande (1,2,11,13)</p> <p>Cabillaud (5)</p> <p>Épinards à la crème (2)</p> <p>Flan <u>BIO</u></p>
Vendredi 6 Décembre 2024	Vendredi 13 Décembre	Vendredi 20 Décembre 2024
<p>Salade verte <u>BIO</u> (13)</p> <p>Brandade de poissons (2,5)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Clémentine <u>BIO</u></p>	<p>Coleslaw aux légumes <u>BIO</u> (13)</p> <p>Gratin de pommes de terre, patates douces et lentilles (lentilles <u>BIO</u>) (2) </p> <p>Pommes au four <u>BIO</u></p>	<p>Repas de Fête</p> <p>Toast de mousse de foie de canard</p> <p>salade gerçoise (salade/crevettes) (2)</p> <p>Rôti de veau Orloff <u>France</u> (saumon)</p> <p>Pommes de terre sarladaises (2)</p> <p>Bûche Festive (1,2,11) </p> <p>Clémentine <u>BIO</u></p>



V
A
C
A
N
C
E
S



Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

Origine de la viande

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

L'équipe de Restauration vous souhaite un bon appétit !