

Menus des restaurants scolaires - Décembre 2022

lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Salade de chou blanc à l'emmental Poulet sauté chasseur Gratin dauphinois Yaourt sucré Pêches au sirop	Jambon blanc Poisson sauce Suchet Purée de légumes Camembert Eclair chocolat	Salade de riz Sauté d'agneau Petit pois carottes mousse chocolat Kiwi	carottes râpées à l'orientale Steack haché de veau Macaroni Assortiment de fromages Orange	Salade pommes de terre surimi pizza 3 fromages Yaourt velouté aux fruits Pomme
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Potage aux potimarrons Filet de colin meunière Riz aux épinards Emmental Poire	Salade d'endives Sauté de porc au curry Semoule petit suisse aux fruits Compote de pomme abricot	Coquillettes en salade Steak haché gratin de chou-fleur et brocolis rondelé bio Banane bio	Salade verte Pizza 3 fromages au beaufort crème dessert vanille Clémentine	Terrine aux Saint-Jacques Rôti de dinde aux marrons sauce foie gras Pomme forestine comte Buche pâtissière au chocolat
lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
salade piémontaise Filet de hoki sauce ciboulette Carottes sautées aux épices Assortiment de fromages Orange	Macédoine mayonnaise Spaghetti à la bolognaise Emmental râpé Pomme	Salade méditerranéenne croustillant fromager haricot vert Assortiment de yaourts Compote de pêche	Oeufs durs mayonnaise Sauté de veau marengo Boulgour pilaf Kiri Kiwi	Céleri rémoulade au curry Nuggets de volaille Purée de brocolis yaourt aux fruits Assortiment de biscuits
lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
Betteraves vinaigrette Sauté de porc au curry Semoule aux épices mini babybel Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes au jus de veau Petit pois Assortiment de yaourts Biscuit fraise	Terrine de volaille Colin sauce moutarde Riz pilaf Saint-Nectaire Compote de pomme abricot	Salade d'endives Tortellinis aux fromages mousse chocolat Fruit de saison	Salade de chou blanc et mais Poulet rôti Potato dippers rondelé Poire

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites »

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique	Viande de porc française	Viande de bœuf française	Volaille française	viande d'agneau française	peche durable msc	végétarien
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf		produit laitier	fruit ou légume cru	féculent	