

menu scolaire et alsh du 02 au 13 décembre 2024



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
02 / 12	carottes rapées *	cordon bleu	coquillettes	gruyère *	cocktail de fruits
mardi		repas végétarien			
03 / 12	pizza aux fromages	boulettes tomate basilic	blé poêlée asiatique	fromage blanc *	orange * et autres fruits de saison
mercredi					
04 / 12	pousses d'épinards pommes noix	bourguignon	semoule haricots verts	gouda *	boudoir crème anglaise
Jeudi					
05 / 12	potage de potimarrons	merlu beurre citronné	riz aux poivrons	ortolan *	banane * et autres fruits de saison
Vendredi		repas végétarien			
06 / 12	choux chinois aux oranges	tartiflette végétarienne batavia * (non assaisonné)		fromage de chèvre *	abricot au sirop
Lundi					
09 / 12	céleri *	rôti de porc aux herbes	céréales indienne poêlée campagnarde	brie *	crème caramel
Mardi		repas végétarien			
10 / 12	salade coleslaw	pasta alla norma		yaourt nature *	ananas au sirop
Mercredi					
11 / 12	friand aux fromages	filet d'églefin sauce provençale	boulgour brocolis	cantal *	clémentines * et autres fruits de saison
Jeudi					
12 / 12	terrine de campagne	escalope de poulet à la crème	flagelets	pont l'évêque *	poire * et autres fruits de saison
Vendredi					
13 / 12	soupe à la tomate	blanquette de veau	pommes de terre vapeur carottes (bio)	st paulin *	gâteau maison

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

