

lundi 02 déc	mardi 03 déc	jeudi 05 déc	vendredi 06 déc
Salade Verte, Vinaigrette de Pamplemousse Noix de Veau Braisée Petits Pois à la Française Brie Riz au Lait de Coco	Salade Garibaldi Boulettes de Lentilles à la Gardianne Riz Sauvage  Tomme de Chèvre Pomme 	Veloute de Champignons des Bois Sauté d'Agneau à la Gremolata Haricots Blancs Cuisines Yaourt aux Fruits Banane 	Endives Pommes Emmenthal Filet de Poisson Sauce Hollandaise Brocolis Tarte aux Poires Bourdalou
lundi 09 déc	mardi 10 déc	jeudi 12 déc	vendredi 13 déc
Salade de l'Alleutier Palette, Sauce Dijonnaise Lentilles Vertes Saint Marcelin Cocktail de Fruits Rouges	Velouté de Légumes d'Hiver Goulash à la Hongroise Choux Vert en Potée Fromage Frais à la Myrtille	Coleslaw Sauté de Volaille Façon Chasseur Haricots Beurres  Brebis Gâteau Basque	Poireaux, Vinaigrette à la Normande Brandade de Morue Purée de Pommes de Terre Comte Salade de Fruits
lundi 16 déc	mardi 17 déc	jeudi 19 déc	vendredi 20 déc
Betteraves et Pruneaux Tartiflette  Mesclun Fromage Blanc  Mandarines	Céleri Rémoulade Croustade aux Champignons Laitue Romaine Camembert à 45%mg  Tarte Tatin	 Galantine aux Pistaches Suprême de Pintade aux Marrons Poêlée Forestière et Pommes Darphins Assiette de Fromages  Eclats de Fêtes	La Ch'tite Salade Curry de Fruits de Mer Spaghettis  Panacotta
lundi 23 déc	mardi 24 déc	jeudi 26 déc	vendredi 27 déc



Bonnes Vacances !



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

