

lundi 29 nov	mardi 30 nov	jeudi 02 déc	vendredi 03 déc
Salade Garibaldi	Salade d'Endives aux Noix	Flammenkuche	Salade César
Rôti de Dinde, Sauce Forestière	Croustade de Champignons	Pot au Feu des Familles	Filet de Poisson, Sauce Dugléré
Pennes 	Wok de Légumes	Légumes Pot au Feu	Riz 
Emmenthal	Croute Noire	Munster 	Ile Flottante
Clémentines 	Éclair au Chocolat	Pomme 	
lundi 06 déc	mardi 07 déc	jeudi 09 déc	vendredi 10 déc
Carottes Râpées 	Betteraves Rouges 	Céleri Rémoulade	Concombres à la Grecque
Epaule de Veau Braisé	Chili Sin Carne	Gigot d'Agneau Mirecourtois	Filet de Poisson, Sauce Nantaise
Brocolis 	Riz 	Flagolets	Purée de Carottes 
Saint Nectaire 	Tomme des Pyrénées	Yaourt Nature 	
Tarte Normande	Poire 	Mandarine 	Gâteau Basque
lundi 13 déc	mardi 14 déc	jeudi 16 déc	vendredi 17 déc
Brocolis et Tomates 	Choux Fleur en Salade 	Galantine de Volaille	Duo de Haricots
Noisettines d'Agneau à Libanaise	Tarte aux Trois Fromages	Suprême de Pintade aux Marrons	Parmentier de Saumon à la Ciboulette
Semoule au Thé 	Mesclun 	Cardons et Gratin Dauphinois	Purée de Pomme de Terre
Saint Marcellin 	Faisselle au miel 	Assiette du Berger 	Bleu d'Auvergne 
Tarte Pommes Rhubarbes		Eclat de Fêtes	Banane 
lundi 20 déc	mardi 21 déc	jeudi 23 déc	vendredi 24 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.

