

Menu du 11/12 au 22/12/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 11/12	MARDI 12/12	MERCREDI 13/12	JEUDI 14/12	VENDREDI 15/12
<p>Céleri mayonnaise </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Mogettes </p> <p>Crème vanille</p>	<p>Lentilles paysannes </p> <p>Filet de dinde </p> <p>Carottes vichy </p> <p>Fromage </p> <p>Abricots secs</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Risotto jambon </p> <p>Salade verte </p> <p>Mousse chocolat </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Boulette pois chiches à la tomate</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt à la vanille </p>
LUNDI 18/12	MARDI 19/12	MERCREDI 20/12	JEUDI 21/12	VENDREDI 22/12
<p>Rillettes de volaille </p> <p>Tempe de porc </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentine </p>	<p>Salade chou/raisin/jambon </p> <p>Poisson du moment</p> <p>Semoule</p> <p>Crème au chocolat </p>	<p>Salade boulgour/fromage/pomme</p> <p>Gratin de butternut veggie </p> <p>Salade verte </p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>Repas chinois</p> <p>Nems</p> <p>Sauté de veau au caramel </p> <p>Nouilles asiatiques</p> <p>Lychees</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Mousserelle de canard aux figues</p> <p>Sot l'y laisse de dinde </p> <p>Bouchée étoile chou fleur/brocolis</p> <p>Fond sablé mousse fraise </p>

Légende :  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée

LE PERSONNEL DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS SOUHAITE DE BONNES FETES DE FIN D'ANNEE.