

Menus du 1er au 16 décembre 2022 - Restaurant scolaire

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1er décembre	vendredi 2 décembre
Carottes râpées - Vinaigrette	Betteraves Bio - Vinaigrette	Endives - Vinaigrette	Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Boulettes de boeuf Bio - Sauce tomate (sv : boulettes végétariennes - Sauce tomate)	Gratin de pommes de terre au poisson blanc	Sauté de porc - Sauce aux olives (sv : poêlée végétarienne)	Omelette nature
Semoule Bio	Suisse sucré	Riz de Camargue IGP pilaf	Epinards béchamel
Tomme noire IGP	Orange Bio	Bournette du Vercors	Crème anglaise
Flan nappé caramel		Kiwi Bio	Gâteau au speculoos du chef

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Salade de blé arlequin	Salade verte - Vinaigrette	Betteraves Bio - Vinaigrette	Chou blanc râpé - Vinaigrette à la framboise
Nuggets de poulet pané (sv : nuggets de poisson)	Tartiflette	Jambon blanc Label Rouge (sv : bolognaise au thon)	Tajine de saumon et potimarron
Riz - Poireaux - Sauce crème	(sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette)	Coquillettes Bio	Camembert Bio
Saint Nectaire AOP	Petit beurre	Yaourt aromatisé	Eclair vanille
Fruit de saison	Compote pomme Bio	Clémentine bio	

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Pommes de terre - Vinaigrette	Tartinade de thon - Toast	Maïs - Vinaigrette
Lentilles et riz Bio à l'indienne	Cordon bleu de dinde FR (sv : pané fromager)	Sauté de dinde - Sauce aux marrons - Pommes de terre (sv : gratin de pommes de terre au poisson blanc)	Filet de colin lieu
Yaourt aromatisé	Haricots verts Bio persillés	Gratin dauphinois	Petits pois au jus
Orange Bio	Petit moulé nature	Bûche de Noël, clémentine et chocolat de Noël 🎄	Yaourt nature
	Crème dessert vanille		Banane Bio



Joyeuses fêtes

