



Menu du restaurant scolaire  
**décembre 2023**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Le 1er</b></p>				<p><b>Potage potimarron</b>            Bœuf bourguignon / pomme de terre            Fromage - fruit</p>
<p><b>Du 4 au 8</b></p> <p><b>On mange quoi ?</b></p>	<p>Potage vermicelles/tomates            Poêlée <b>butternut</b>/pat - <b>œuf dur</b>            Petit suisse - kiwi</p>	<p>Poisson sauce balsamique            Fricassée panais/carottes  <b>Fromage</b> - gâteau grand-mère</p>	<p><b>Pancakes/lentilles</b>-carottes            Fromage            Atléria aux fruits de saison</p>	<p>Langue de bœuf sauce tomate            Coquillettes            Fromage - fruit</p>
<p><b>Du 11 au 15</b></p> <p><b>bon appétit!</b></p>	<p>Emincé de veau sauce charcutière            Duo de <b>chou</b> à la crème            Fromage - banane</p>	<p>Parmentier de poisson  <b>Fromage</b> - fruit</p>	<p><b>Padis</b>/beurre            Courte aux fromages  <b>Compote</b></p>	<p>Salade aux pommes  <b>Boudin blanc</b> - patate douce  <b>Fromage blanc vanille</b></p>
<p><b>Du 18 au 22</b></p>	<p>Pauté de poulet au curcuma            Haricots verts persillés  <b>Fromage</b> - flagnarde aux poires</p>	<p>Cartiffette            Salade            Fruit de saison</p>	<p>Blinis rillettes de thon/quacamole  <b>Pauté de porc</b> au cidre            Pommes dauphines            Gâteau chocolat spéculos</p>	<p>Poisson sauce citron            Carottes à l'orange  <b>Fromage</b> - fruit</p>

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



\* Viande Bovine Française  
 Menu végétarien  
 Aliment bio  
 Repas local

