



Menu du restaurant scolaire  
**décembre 2023**

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

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

