







# MENU SCOLAIRE




SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes		Semoule	Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Compotes de pommes 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Rôti de dinde S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombres bulgare	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup	Escalope de volaille aux champignons	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Emmental	Macaroni au beurre	Gratin d'aubergines	Petits pois à l'échalotte	Epinards à la crème
Fruit de saison	Petit suisse nature	Cheddar	Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat	Quatre-quarts	Fruit de saison	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon	S/V: Marmite de poisson	S/V: Omelette au fromage	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

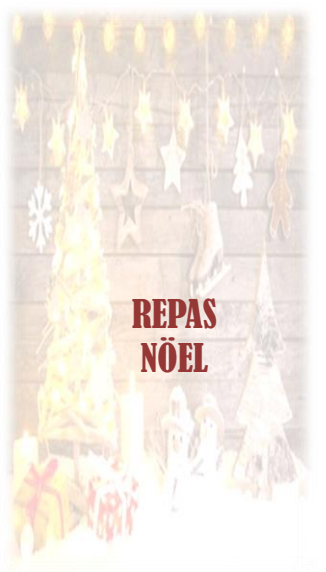




S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin	 <p><b>REPAS NÖEL</b></p>	Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Sauté de bœuf aux olives 		Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Macaroni
Tomme blanche	Fruit de saison 	Rondelé nature		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat		Purée de fruits		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V : Salade de pâtes / Salade alsacienne sans viande Boulettes de sarrasin		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**  
**Salade Arlequin:** Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, mais, olives

S/V: Sans Viande    S/P: Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc