

LUNDI 16/12

- Salade Marco Polo
- Taboulé de chou fleur
- Salade mexicaine
- Rôti de dinde aux épices douces
- Chipolatas bio
- Carottes sautées persillées
- Haricots verts bio
- Camembert bio
- Emmental bio
- Fromage Ossau-Iraty aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Fruits de saison
- Éclair chocolat
- Muffin amarena

MARDI 17/12

- Céleri rémoulade bio
- Carottes râpées bio
- Salade piémontaise
- Boudin blanc aux pommes
- Églerin au coco et curry
- Cœur de blé aux champignons
- Brocolis bio
- Comté aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Fruits de saison
- Gâteau aux pommes
- Yaourt fermier aux fruits

MERCREDI 18/12

- Radis beurre
- Macédoine mayonnaise
- Lasagnes à la bolognaise
- Filet de truite marinière
- Printanière de légumes
- Salade verte
- Sainte Maure aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Babybel bio
- Liégeois vanille
- Beignet donut
- Fruits de saison

JEUDI 19/12



- Pains aux céréales
- Foie gras et confiture de figues
- Assiette de saumon fumé
- Salade veggie avocat burrata exotique
- Tournedos d'onglet de veau sauce shiitaké garniture marron butternut
- Brochette de saint Jacques et son duo de carottes panais
- Saint Marcellin pané aux graines et chicons de Noël
- Gratin dauphinois
- Fromages ou yaourt gourmand
- Clémentines de Corse
- Pâtisserie au choix :
Bonnet de Noël fruits rouges
Cube vanille fève tonka et mendiant chocolat
- Saint Honoré revisité

VENDREDI 20/12

- Pâté en croûte
- Chou aux noix
- Sardines à l'huile
- Cheeseburger
- Lieu noir au citron
- Pommes pin
- Vache qui rit bio
- Gouda bio
- Fruits de saison
- Poires au chocolat
- Crème dessert caramel



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

Les allergènes des menus de Noël seront affichés à l'entrée du restaurant scolaire

Joyeux Noël

LUNDI 16/12

Velouté de poireaux

Cordon bleu

Cœur de céleri braisé

Coquillettes bio au beurre

Yaourt nature bio et sucre

Fruits de saison

Choux à la crème

MARDI 17/12

Pains aux céréales

Cocktail sans alcool

Feuilleté volaille pomme sauce foie gras

Terrine homard tourteau

Moelleux de dinde farci aux girolles sauce au miel

Dos de flétan au beurre vanille

Pommes de terre grenaille au romarin

Poêlée gourmande asperge pleurote

Fromages

Clémentines de Corse

Assortiment de chocolats

Pâtisserie au choix :
Nougat glacé

Entremets praliné Chantilly vanille

MERCREDI 18/12

Pâté de campagne

Poireaux vinaigrette mimosa

Escalope de dinde sauce basquaise

Loup de mer sauce dieppoise

Riz pilaf

Ratatouille niçoise

Édam bio

Compote de poire

Fruits de saison

JEUDI 19/12

Filet de maquereaux moutarde

Saucisse de Toulouse

Omelette bio

Gratiné courgettes-tomates

Épinards béchamel

Yaourt nature sucre

Fruits de saison

Île flottante

VENDREDI 20/12



Bio



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

Les allergènes des menus de Noël seront affichés à l'entrée du restaurant scolaire