

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme« lait et fruits à l'école »



Du pain bio et local tous les jours









du 1 au 5 décembre

VIN / VIN 3 VICOCOSI	No.		
Lundi 01/12	Morrdi 02/12	Jeudi 04/12 végétarien	Vendredi 05/12
Poireau vinaigrette	Taboulé oriental BIO	Terrine de légumes	Velouté de potiron
Cabillaud rôti aux aromates Mélange riz	Diots de Savoie Jardinière de	Bouchées tomates/ mozza Epinards hachés	Sauté boeuf LR aux olives
& céréales	légumes CE2	CE2	Pommes de terre
Saint Paulin BIO	Petit suisse nature	Camembert. BIO	Yaourt nature BIO
Crêpe au chocolat	Île flottante au caramel	Fruit de saison BIO	Compote abricot HVE

du 8 au 12 décembre

	Lundi 08/12 végétarien	Mardi 09/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
ç	Betteraves BIO vinaigrette	Carotte vinaigrette/agrumes	Salade verte camembert	Salade 🕥 pois chiche BIO
	Quenelle nature sauce Riz Camargue BIO	Sauté de veau LR Marengo Beignet de brocolis	Hoki sauce norvégienne	Haut de cuisse poulet LR rôti Duo courgettes
	Yaourt 🚯 framboise BIO	Pave d'affinois BRIN	Fromage blanc BIO	Cantal Country AOP
	Tarte briochée aux pralines	Fruit de saison BIO	Compote fraise BIO	Tarte Tropézienne

du 15 au 19 décembre

Lundi 15/12	Mordi 16/12 végétarien	JEUDI 18/12	Vendredi 19/12
Pizza des cimes	Salade coleslaw HVE	Salade haricot vert CE2	Apéritif (biscuits salés et jus de fruit) Salade Océane (crabe, avocat)
Boulette boeuf BIO Torsade blé/pois HVE	Omelette nature BIO Lentille BIO Carotte persillée	Cappellicci saumon sauce fines herbes	Sauté de chapon forestier
Yaourt nature BIO	Kiri BIO	Comté AOP	Gratin Dauphinois
Fruit de saison BIO	Donut chocolat	Fruit de saison BIO	Assiette gourmande (macaron, papillotes, clémentines et 1 surprise)



