

RESTAURATION SCOLAIRE

BRISCOUS

MENUS du 4 Décembre 2017 au 12 Janvier 2018

LUNDI 4 Décembre	MARDI 5 Décembre	MERCREDI 6 /ALSH	JEUDI 7 Décembre	VENDREDI 8 Décembre
Céleri Thon Pâtes Bolognaise Fromage (local) Compote	Betteraves (bio) Saucisses (local) Lentilles Fruit de saison	Fromage à 10 h Saucisson Quiche aux poireaux Salade verte Fruit de saison	Velouté vermicelle Poisson frais (local) sauce oseille Epinard à la crème Gâteau aux pommes maison	Cake chèvre maison Lomo (local) Purée Crécy (bio) Fruit de saison Pain Bio
LUNDI 11 Décembre	MARDI 12 Décembre	MERCREDI 13 /ALSH	JEUDI 14 Décembre	VENDREDI 15 Décembre
Soupe de légumes (bio) Pilons de poulet Pâtes au beurre Compote biscuit	Rillettes de canard Salsifis poêlés Emincé de Porc Fruit de saison	Fruit à 10 h Crêpe fromage Pâtes Lomo et champignons Crème vanille	Poireaux sauce gribiche(œuf dur-tomates-cornichons-herbes-vin framboise) Poisson frais (local) Purée carottes/navets Fromage Gâteau chocolat maison	Carottes rapées (bio) Steack haché vbf (local) Pommes de Terre sautées (bio) Fromage blanc au miel
LUNDI 18 Décembre	MARDI 19 Décembre	MERCREDI 20/ ALSH	JEUDI 21 Décembre	VENDREDI 22 Décembre
Betteraves (bio) Sauté de Dinde Blé aux légumes (bio) Yaourt nature sucré (local)	Velouté Potiron (bio) Galopin de Veau (local) Epinard gratiné Fruit de saison	Fruit à 10h Salade Haricots verts Hamburger maison Frites Fromage blanc	Mousse de foie de canard Confit de canard Pomme de Terre paysanne Clémentine Bûche au chocolat Surprise du Père Noël	Cake au chorizo maison Rôti de Porc (local) Choux de Bruxelles Compote/ Biscuit
LUNDI 8 Janvier	MARDI 9 Janvier	MERCREDI 10 / ALSH	JEUDI 11 Janvier	VENDREDI 12 Janvier
Carottes rapées (bio) Pâtes Bolognaise Fromage (local) Fruit de saison	Friand au fromage Sauté de porc (local) aux poivrons Pommes de terre vapeur (bio) Salade de fruits maison	Fromage à 10 h Céleri Thon Tarte aux chicons(endives-lardons-béchamel) Salade verte (bio) Compote	Saucisson Poisson frais (local) Purée Crécy (bio) Yaourt nature (local) Pain Bio	Soupe de Légumes (bio) Lomo (local) Haricots verts Flan patissier maison

BONNES VACANCES et
JOYEUSES FÊTES!!!!



menus sous réserve de modifications

Le fruit ou le fromage donné le matin participent à l'équilibre du repas

Fruit de saison : pomme-orange-banane-kiwi-clémentine

Filet de poisson : colin ou lieu en fonction des arrivages