













MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 1ER AU 5 DECEMBRE

	LUNDI 1ER	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
ENTRÉE	CELERI REMOULADE AUX NOIX	VELOUTE DE POTIMARRON ET BASILIC 	CAROTTES RAPEES	TABOULE D'HIVER
PLAT	PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET LENTILLE 	BOULETTE D'AGNEAU	EMINCE DE BŒUF 	COLOMBO DE POISSON 
LÉGUMES	SALADE COMPOSEE	SEMOULE	GRATIN DE CHOUX FLEURS 	FONDUE DE POIREAUX RIZ PILAF 
FROMAGE		FROMAGE		BRIE
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS 	CLEMENTINES	COMPOTE MERINGUEE	BANANE

SEMAINE DU 8 AU 12 DECEMBRE

	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTRÉE	POTAGE TOMATE VERMICELLE	FRISEE AU BLEU ET CROUTONS	ŒUFS MAYONNAISE	SALADE VENDEENNE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	FAJITAS AU POULET	FUSILI 	POISSON DU MARCHE BEURRE BLANC
LÉGUMES	SALSIFIS A LA CARBONARA	PDT SAUTEES 	LENTILLES BOLOGNAISE 	FONDUE DE FENOUIL ET SEMOULE
FROMAGE	EMMENTAL		PETIT SUISSE	CAMENBERT
DESSERT	POMMES BIO 	ENTREMET VANILLE 	SALADE D'AGRUMES	GATEAU CHOCOLAT

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 