

Menu scolaire du 3 Décembre au 28 Décembre 2018



Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Mercredi 5 Décembre	Jeudi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
Salade mêlée Sauté d'agneau Riz Maas dam Fruit de saison	Pâtes vinaigrette Roti de porc Brocoli Yaourt sucré Pêche au sirop	Betteraves Filet de merlu Pomme de terre vapeur Emmental Chocolat liégeois	Carottes râpées Emincé de poulet Haricot beurre Camembert Fruit de saison	Saucisson sec Omelette Choux fleur Comté Mousse de fruit
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Mercredi 12 Décembre	Jeudi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
Betterave Poisson à la provençale Blé Yaourt Fruit de saison	Pâté de campagne Haut de cuisse poulet Jardinière Vache Picon Compote	Concombre Tempura poisson Coquillettes Gouda Gâteau	Choux blanc Merguez Semoule aux légumes Saint Paulin Fruit	Tarte au fromage Porc au caramel Carotte persillade Petit suisse Fruit de saison
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Mercredi 19 Décembre	Jeudi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
Pomme de terre Cordon bleu Haricot vert Chaource Ananas au sirop	Carottes râpées Emincé de porc Flageolet Fromage blanc Fruit	Endives Bolognaise Spaghettis Camembert Fruit de saison	REPAS DE NOËL	Rillette Filet de colin Petit pois Cantal Beignet pomme
Lundi 24 Décembre	Mardi 25 Décembre	Mercredi 26 Décembre	Jeudi 27 Décembre	Vendredi 28 Décembre
Quiche jambon Œuf florentine Epinard Vache qui rit Crème vanille	NOËL	Tomates Blanquette de veau Pâtes Beaufort Fruit de saison	Salade verte Cuisse de poulet Brunoise de légumes Mimolette Compote	Choux rouge Sauté de porc au curry Courgette Yaourt Fruit

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, Céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.