

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

LUNDI 3/12	MARDI 4/12	JEUDI 6/12	VEND. 7/12
<p>Rosette de Lyon (cornichons)</p> <p>Sauté de canard</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage du maraîcher</p> <p>Gigot d'agneau au jus cuisiné</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Éclair à la vanille</p>	<p>Salade gourmande (œufs, croutons, fromage)</p> <p>Émincé de dinde à la mexicaine</p> <p>Mousseline de légumes</p> <p>Entrammes (fromage mayennais)</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Anneaux d'encornets sauce tomate</p> <p>Riz ½ complet</p> <p>Petits suisses</p>
LUNDI 10/12	MARDI 11/12	JEUDI 13/12	VEND. 14/12
<p>Salade de betteraves « mimosa »</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Conchiglie semi-complètes (ferme du Point-du-Jour)</p> <p>Yaourt fruité</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de mignon de porc au jus cuisiné</p> <p>Petits pois aux carottes</p> <p>Compote de fruit (biscuit)</p>	<p>Filets de sardines au citron</p> <p>Escalope de poulet « grand-mère »</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fondant au chocolat (lait)</p>	<p>Salade de taboulé</p> <p>Filet de poisson meunière (citron)</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit</p>
LUNDI 17/12	MARDI 18/12	JEUDI 20/12	VEND. 21/12
<p>Rillettes de thon</p> <p>Suprême de pintade au jus cuisiné</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme de brebis</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw (chou blanc et carotte)</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Yaourt fermier aromatisé</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles vertes cuisinées</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise gratinées au four</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Glace</p>
Bonnes fêtes de fin d'année			