






MENU SCOLAIRE 2023/2024


SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Semoule	Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc







- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE 2023/2024




SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Velouté de potiron	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Emmental	Macaroni au beurre	Cheddar	Ratatouille	Epinards à la crème
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Chanteneige
	Banane sauce chocolat	S/V: Marmite de poisson	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/V: Steak haché au thon		S/V: Omelette au fromage	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge


 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc


MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin	 <p style="text-align: center;">REPAS NÔEL</p>	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Lasagnes provençales (PC)	Galopin de veau aux herbes		Filet de hoki à l'oseille 
Courgettes sautées et pdt sautée	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Riz
Tomme blanche	Fruit de saison 	Rondelé nature		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat		Purée de fruits		Madeleine 
S/V: Poisson pané		S/V : Salade de pâtes / Salade alsacienne sans viande Boulettes de sarrasin		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, mais, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc