

Menus restauration scolaire

Du 05.12.2022 au 16.12.2022



Lundi 5 décembre 2022	Mardi 6 décembre 2022	Mercredi 7 décembre 2022	Jeudi 8 décembre 2022	Vendredi 9 décembre 2022
<p>Entrée Pizza</p> <p>Plat principal Escalope viennoise & haricots verts persillés (BIO)</p> <p>Dessert Fruit (BIO)</p>	<p>Entrée Œufs durs mayonnaise</p> <p>Plat principal Poisson au curry & purée de carottes (BIO)</p> <p>Dessert Crème vanille</p>	<p>Entrée Salade verte (BIO) & jambon blanc (BBC)</p> <p>Plat principal Cannellonis à la sauce bolognaise</p> <p>Dessert Pâtisserie</p>	<p>Entrée Piémontaise de thon/maïs</p> <p>Plat principal Wings de poulet & brocolis (BIO)</p> <p>Dessert Yaourt aux fruits</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Menu végétarien</p> <p>Entrée Chou-fleur à la moutarde</p> <p>Plat principal Tartiflette</p> <p>Dessert Biscuit</p>
Lundi 12 décembre 2022	Mardi 13 décembre 2022	Mercredi 14 décembre 2022	<i>Jeudi 15 décembre 2022</i>	Vendredi 16 décembre 2022
<p>Entrée Betteraves (BIO) vinaigrette</p> <p>Plat principal Blanquette de dinde (VF) & riz (BIO)</p> <p>Dessert Liégeois vanille</p>	<p>Entrée Macédoine de légumes</p> <p>Plat principal Tomate farcie & semoule (BIO)</p> <p>Dessert Fruit</p>	<p>Entrée Potage</p> <p>Plat principal Cuisse de poulet rôti (VF) & beignets de courgettes</p> <p>Dessert Riz au lait</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> 	<p>Entrée Carottes râpées (BIO)</p> <p>Plat principal Steak haché (VBF) & poêlé de légumes</p> <p>Dessert Compote (BIO)</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge