



Menus de la Restauration Scolaire
Période du 2 décembre 2024 au
03 janvier 2025



| lundi 02 décembre | mardi 03 décembre | jeudi 05 décembre | vendredi 06 décembre |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Salade de pommes de terre bio à l'échalote | Betteraves locales bio vinaigrette | Potage de légumes | Carottes bio locales râpées vinaigrette |
| Sauté de dinde BBC sauce curry | Colin MSC sauce homardine | Cordon bleu | Chili |
| Haricots verts CE2 persillés | Coquillettes bio au beurre | Epinards branches CE2 à la béchamel | sin carne |
| Petit cotentin nature | Camembert | Mimolette | Crème anglaise locale |
| Crème dessert vanille | Ananas au sirop | Clémentine Global Gap | Gâteau aux pépites de chocolat |

| lundi 09 décembre | mardi 10 décembre | jeudi 12 décembre | vendredi 13 décembre |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---|
| Céleri bio rémoulade | Saucisson à l'ail | Crêpe au fromage | Salade verte au maïs |
| Poisson pané MSC et citron | Paupiette à la dinde sauce crème | Curry de patate douce | Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise |
| Purée de chou fleur | Bâtonnets de carottes CE2 au beurre | Semoule bio | Printanière de légumes CE2 |
| Brie | Pont l'évêque AOP | Yaourt nature sucré | Vache qui rit bio |
| Mousse au chocolat | Kiwi | Clémentines | Milkshake |

Repas de Noël

| lundi 16 décembre | mardi 17 décembre | jeudi 19 décembre | vendredi 20 décembre |
|--|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Chou blanc local vinaigrette et croutons | Potage potimarron | Salade verte locale vinaigrette | Charcuterie de Noël |
| Nuggets de volaille | Tarte aux légumes | Brandade | Emincé de poulet sauce de Noël |
| Tortis bio au beurre | Salade batavia et vinaigrette | de colin MSC et saumon MSC | Pommes pins |
| Petit trôo de laiterie de Montoire (local) | Chanteneige | Tomme grise | Clémentine Global Gap |
| Compote de pommes bio | Yaourt aromatisé | Kiwi | Bûche de Noël |

| lundi 23 décembre | mardi 24 décembre | jeudi 26 décembre | vendredi 27 décembre |
|----------------------|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| Segment de pomelos | Salade batavia au maïs et vinaigrette | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio | Betterave bio vinaigrette |
| Cordon bleu | Tortis bio | Tarte au fromage | Poisson pané MSC et son citron |
| Chou fleur persillé | sauce bolognaise au boeuf | Salade batavia et vinaigrette | Purée de pommes de terre |
| Vache picon | Petit moulé ail et fines herbes | Fromage blanc sucré | Fromage |
| Yaourt aromatisé bio | Tarte au chocolat | Pomme HVE | Clémentine label global gap |

| lundi 30 décembre | mardi 31 décembre | jeudi 02 janvier | vendredi 03 janvier |
|---|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Potage potiron | Médailon de surimi mayonnaise | Salade batavia et vinaigrette | Carottes bio râpées vinaigrette |
| Boulettes végétariennes sauce orientale | Roti de dinde sauce forestière | Beignets de calamar | Saucisse fumée |
| Semoule bio | Pommes Duchesse | Ratatouille | Coquillettes bio |
| Chanteneige | Petit cotentin | Buchette de lait mélangé | Emmental râpé bio |
| Poire HVE | Eclair au chocolat | Mousse au chocolat | Clémentines label Global Gap |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

