

DECEMBRE 2020
MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES CLASSIQUE

Lundi 30

CHOUX FLEUR EN SALADE
SAUTE DE POULET A LA CREME
SEMOULE COUSCOUS
PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT BIO

Mardi 01

CAROTTE RAPEE BIO
PARMENTIER DE BŒUF AU POTIRON
SIX DE SAVOIE
DANY VANILLE

Jeudi 03

RADIS BEURRE
CURRY D'AGNEAU A L'ANCIENNE
RIZ BLANC
EDAM
FRUIT

Vendredi 04

DUO ENDIVES / CŒUR DE LAITUE
MEDAILLON DE MERLU SAUCE PROVENCALE
TRIO DE LEGUMES SAUTES BIO/BLE BIO
MINI ROULE BABYBEL
CHOCOLAT LIEGEOIS

Lundi 07

PIZZA AU FROMAGE
STEACK DE VEAU HACHE FORESTIERE
EPINARDS VENITIENNE
CAMEMBERT BIO
FRUIT

Mardi 08

CONCOMBRES EN SALADE
CORDON BLEU
FLAGEOLET AU JUS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE POMME / FRAMBOISE

Jeudi 10

POIS CHICHES EN SALADE
POT AU FEU A L 'ALBIGEOISE
SAINT MORET
FRUIT BIO

Vendredi 11

DUO POIREAUX/CELERI RAPE
FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
BLE NATURE
EMMENTHAL
FLAN PATISSIER

Lundi 14

BETTRAVES ROUGE EN SALADE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
CARRE FRAIS
MOSAIQUE DE FRUITS

Mardi 15

SALADE COLESLOW BIO
AIGUILLETES DE POULET EN SAUCE
POEELE FEVES CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE
MINI BONBEL
FRUIT

Jeudi 17

REPAS DE NOËL
MOUSSE DE CANARD
ROTI DE VEAU AUX AROMATES
HARICOTS VERTS/POMMES DUCHESSES
PAPILLOTES
FRUIT BIO
BÛCHE DE NOËL

Vendredi 18

DUO COURGETTE/POUSSE DE SOJA
FILET DE COLIN NORMANDE
BOULGOUR
CANTAL
FRUIT BIO