









Menus Restaurant Scolaire




Du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAUCISSON À L'AIL	RIZ, TOMATE, EMMENTAL, MAYONNAISE	TARTINADE DE POTIRON AU FROMAGE FRAIS	SALADE COMPOSÉE 	½ POMELO
SAUTÉ DE PORC SAUCE MARENGO	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CRÈME	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE ROUGAIL	RACLETTE (CHARCUTERIE)	PÉPITES DE MERLU AUX CÉRÉALES
TORTIS	PETITS POIS	RIZ	POMMES DE TERRE ET FROMAGE À RACLETTE	COQUILLETES
EMMENTAL	CAMEMBERT 	FROMAGE NATURE PETIT MOULE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	YAOURT LOCAL PETIT FREVILLAIS NATURE SUCRÉ
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DESSERT FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL 	LIÉGEOIS VANILLE CAMEL	BARRE BRETONNE

Du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ANNEAUX DE CALAMARS À LA ROMAINE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PIÉMONTAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
NUGGETS DE POULET	BOULETTES AU BŒUF SAUCE BASQUAISE 	HACHÉ DE VEAU	SAUCISSE DE STRASBOURG	CASSOLETTE DIEPPOISE 
FRITES	SEMOULE	PURÉE DE PATATE DOUCE	GRATIN DE SPAETZEL	RIZ
CANTAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC AROMATISÉ DANONINO	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CAMEMBERT 
FRUIT DE SAISON 	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE FACON PAIN D'ÉPICE 	DESSERT LACTÉ VANILLE

Du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES ET MAÏS	COLESLAW ROUGE	PÂTÉ DE FOIE	 <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">REPAS DE NOËL</p>	CRÊPE À L'EMMENTAL
JAMBON SAUCE CHASSEUR	PAVÉ DE COLIN D'ALASKA	AIGUILLETTE DE POULET PANÉE		COLIN D'ALASKA PANÉ 
COQUILLETES	BOULGOUR	PURÉ DE POMMES DE TERRE		RIZ/RATATOUILLE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ DANONINO	GOUDA	PETIT FILOU		EMMENTAL
GAUFRE	FRUIT DE SAISON 	CHOUX AU CHOCOLAT NOISETTE		COMPOTE DE POMME 