

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette 	Betteraves locales bio vinaigrette 	Potage poireaux pommes de terre	Chou blanc local vinaigrette 
Sauté de dinde certifié sauce curry 	Parmentier végétarien (lentilles bio) 	Cordon bleu	Colin MSC sauce citron 
Haricots verts bio persillés 	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Coquillettes bio 
Petit cotentin nature	Camembert bio 	Saint nectaire AOP 	Crème anglaise locale 
Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade fermière (blé, maïs, poulet)	Céleri rémoulade	Salade iceberg locale et croûtons 	Chou rouge local à la mimolette 
Poisson pané MSC et citron 	Flan au fromage maison	Chili con carne	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise 
Purée de chou fleur	Frites et ketchup	et riz	Printanière de légumes
Brie	Chantailou	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio 
Kiwi	Clémentines	Compote pomme abricot	Flan nappé caramel

Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette 	Potage de potimarron bio 	Betteraves bio vinaigrette 	Perles de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes 
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Brandade	Sauté de dinde label certifié aux marrons et pain d'épices 
Gratin de navets et pommes de terre	Salade Iceberg locale et vinaigrette 	de thon et colin MSC 	Pommes duchesse
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local) 	Chanteneige	Camembert	Clémentines
compote de pommes bio 	Yaourt aromatisé	Pomme bio 	Bûche Chocolat noisette

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

