





SEMAINE DU 2 AU 8 DECEMBRE 2024

	LUNDI 2-déc	MARDI 3-déc	MERCREDI 4-déc	JEUDI 5-déc	6-déc
 Salade de blé provençale		 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)		 Saucisson à l'ail*	X  Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)
 Potage maison	X	 Salade de riz au surimi	X	 Pommes de terre mimosa	 Chou blanc vinaigrette 
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée) X
Rosti de légumes		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X	 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	 Cœur de colin au curry X
Feuilleté au chèvre		 Rognons de bœuf sauce moutarde		 Flan de légumes	 Saucisse de Francfort* locale
		Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage			
Omelette	X	Omelette		Poisson pané	Poisson pané X
 Lentilles cuisinées	30%	Purée		Julienne de légumes	 Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)
Salade verte		Chou-fleur		 Boulgour aux oignons	Farfalle 70%
 Pommes vapeur	70%	 Pommes vapeur		Carottes	Carottes 30%
Petit suisse sucré	X	Gouda à la coupe	X		Petit moulé ail et fines herbes X
Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé			Fondu Président
Coupelle pomme	X	Clémentine	X	 Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	X  Gâteau du chef aux 4 épices X
Flan nappé caramel		Mousse au chocolat		Petit moulé nature et coupelle pomme	Yaourt aromatisé



 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place