

SEMAINE DU 9 AU 15 DECEMBRE 2024

| | LUNDI 09-déc | MARDI 10-déc | JEUDI 11-déc | VENREDI 12-déc | 13-déc |
|---|-----------------|---|-----------------|--|--------------------------------------|
| Salade de semoule, carottes râpées et maïs | | Salade de pois chiches et olives noires | | Betteraves vinaigrette | Potage aux légumes X |
| Chou blanc sauce fromage blanc | X | Carottes râpées vinaigrette | | Pâté de foie local* (à couper par vos soins) | X Lentilles vinaigrette |
| Crêpe au fromage (entrée) | | Crêpe au fromage (entrée) | X | Pomme de terre vinaigrette | Pomme de terre vinaigrette |
| Rôti de bœuf | X | Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal) | | Cœur de colin à la concassée de tomates | X Nuggets de poisson/ ketchup |
| Galette végétale colombo | | Nuggets de poulet | X | Emincé de volaille à l'indienne | Croquettes de maïs |
| Poisson pané | | Poisson pané | | Cordon bleu de volaille | Cordon bleu de volaille |
| Haricots verts | 70% | Purée | 70% | Semoule | X Carottes boulangères 50% |
| Pommes vapeur | 70% | Fondue de poireaux | 70% | Mélange de légumes oriental | Pommes risolées |
| Carottes | | Carottes | | Haricots verts | Haricots verts |
| Camembert | X | Petit suisse aromatisé | X | Edam à la coupe | X Coulommiers |
| Petit moulé ail et fines herbes | | Petit moulé nature | | Fondu Président | Yaourt sucré |
| Fruit | X | Madeleine | X | Fruit | X Coupelle pomme |
| Gélatifié chocolat | | Yaourt aromatisé | | Gélatifié vanille | Madeleine marbrée |

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