

En décembre, quelques fruits et légumes de saison...

Menu Décembre 2020



RESTAURANT SCOLAIRE



L'avocat



La clémentine



La patate douce



La fraise



Le chou de Bruxelles



L'ananas



L'endive



La banane

LUNDI	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Salade de betteraves à la sauce vinaigrette et des d'emmental Rôti de veau Pommes de terre au four Pomme Red Gala <small>Moutarde, sulfites</small>	Salade de carottes râpées à la sauce citronnette Capelettis 5 fromages  Petit-suisse nature Compote <small>Moutarde, sulfites, œuf et dérivés</small>	Feuilleté au comté Filet de calin Gratin de chou-fleur et emmental râpé Clémentine <small>Poisson, œuf, arachide</small>
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Cœur de laitue sauce vinaigrette Lasagnes au bœuf Emmental râpé Crème glacée <small>Sulfites, œuf et dérivés, fruits à coques, moutarde, soja</small>	Œuf dur sauce mayonnaise Quenelle à la sauce tomate  Pâtes tortis Saint-Paulin Poire Williams <small>Sulfites, œuf</small>	Potage de légumes (carottes, poireaux) Steak haché de bœuf Pommes noisette Petit-suisse nature Orange <small>Sulfites, arachide</small>	Salade d'endives et fêta Filet de merlu blanc pané Duo de carottes vichy (jaune et orange) Farte aux pommes <small>Moutarde, poisson et dérivés, sulfites, œuf</small>
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de mâche et feuilles de chêne et mimolette à la sauce vinaigrette Emincé de bœuf Gratin de courge à la crème Liégeois aux fraises <small>Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques</small>	 REPAS DE NOEL  L'apéro trio, toast jambon cru, foie gras, saumon fumé Suprême de chapon aux giralles Haricots lia Pommes duchesse Petits pains gourmands aux céréales Bûche de Noël Père Noël en chocolat Papillotes Clémentine <small>Sulfites, œuf, moutarde, soja, fruits à coques, poisson et dérivés</small>	Salade de lentilles et oignons Boulettes de pois chiches à l'indienne (sauce au curry) - Riz basmati  Yaourt nature Kiwi <small>Sulfites, moutarde</small>	Mesclun sauce vinaigrette Filet de cabillaud Epinards à la crème Edam Pêche au sirop et chantilly <small>Moutarde, sulfites, poisson et dérivés, œuf, soja</small>



BONNES VACANCES ET JOYEUX NOEL



Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)



Notes
Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers
Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.