

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 décembre 2018 SEMAINE DU TERROIR

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--------------------------------------|--|---|--|
| velouté de potiron | œuf dur mayonnaise | salade d'endives | betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne | céleri rave râpé sauce fromage blanc |
| sauté de bœuf VBF façon potée (chou vert) | crousty'Noël (panés de poulet) | | | colin d'alaska sauce fondue de poireaux |
| blé doré | carottes crème de panais (et pdt) | parmentier aux miettes de thon (sauce tomate) | cassoulet* (sauté de porc, saucisse) <i>cassoulet à la volaille</i> | coquillettes |
| camembert | yaourt nature et sucre | emmental à la coupe | petit fromage frais arôme | fromage frais à tartiner aux noix |
| spécialité pomme mirabelle | fruit frais de saison | crème dessert saveur vanille | fruit frais de saison | tarte pommes rhubarbe |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc