



RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS du 18 au 22 DECEMBRE 2023

- PRODUIT BIO
- LÉGUMES DE SAISON
- PRODUIT LOCAL
- FABRICATION MAISON
- PLAT VEGETARIEN

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>ENTRÉES</u>	-Salade piémontaise -Salade piémontaise végétarienne	-Pizza -Feuilleté fromage		-Pomelos -Betterave/maïs
<u>VIANDES OU POISSONS</u> <u>OU</u> <u>VEGETARIEN</u>	-Boulette kefta Sauce tartare	-Sauté de porc à l'asiatique -Hoki sauce curry	REPAS DE NOEL	-Cordon bleu -Poisson pané
<u>LÉGUMES OU</u> <u>FÉCULENTS</u>	-Semoule -Légumes couscous	-Lentilles -Epinards beurre noisette		-Coquillettes
<u>FROMAGES</u>	-Assortiment de fromages	-Assortiment de fromages		-Assortiment de fromages
<u>DESSERTS</u>	-Fruits de saison -Cocktail de fruits	-Fruits de saison -Crème dessert		-Fruits de saison

LE PRINCIPAL : E. MAHÉ LA GESTIONNAIRE : V. LIDEC



* pêche durable

- Menu susceptible d'être modifié selon le panier de fruits et légumes livrés par notre fournisseur bio et local