



Scolaire 1 repas bio par semaine

## Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	<p>Mélange harmonie (scarole, chou rouge et maïs) Sauté de bœuf gardian</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> 	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p>Duo de carottes et de topinambours</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Menus Angleterre</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fish and chips (cabillaud pané et frites)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cake aux fruits confit Maison</p> 
Du 10 au 14	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Endives aux dés de gouda</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche aux oignons Maison</p> <p>Colin sauce normande</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 17 au 21	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili haricots rouges et maïs</p> <p>Riz de camargue</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>  	<p>Pâté de campagne</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Petits pois</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade irlandaise</p> <p>Raviolis au saumon fumé BIO et local</p> <p>Sapin tout chocolat</p> <p>Clémentine et chocolats de Noël</p>   	<p>Taboulé</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit moulu ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>

**Information allergènes :** présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets  
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité  
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture  
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)  
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

