

<p>Lundi 29/11 menu bio</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Diot de Savoie bio </p> <p>Semoule bio </p> <p>Yahourt bio </p>	<p>Lundi 06 menu bio</p> <p>Salade d haricots blancs bio </p> <p>Boulette de bœuf bio </p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Lundi 13 menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Chakchouka </p> <p>(poivrons, oignon, œuf, tomates)</p> <p>Compote bio </p>	<p>lundi 20</p> <p>Quiche au fromage </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Navet boule d'or bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>
<p>Mardi 30</p> <p>Carottes râpées bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Flan bio </p>	<p>Mardi 07 menu bio</p> <p>Salade d endives bio </p> <p>Saucisse de volaille bio </p> <p>Frites bio </p> <p>Compote bio </p>	<p>Mardi 14</p> <p>Salade de pois chiches bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Boullgour bio </p> <p>Crème vanille bio </p>	<p>Mardi 21 menu bio</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Steak haché bio </p> <p>Frites bio </p> <p>Yahourt bio </p>
<p>Mercredi 01/12 menu végétarien</p> <p>Salade de radis </p> <p>Œuf béchamel </p> <p>Epinards bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mercredi 08 menu végétarien</p> <p>Poireau, vinaigrette </p> <p>Boullgour bio/ lentilles corail bio </p> <p>Courgettes bio </p> <p>Yahourt bio </p>	<p>Mercredi 15 menu bio</p> <p>Salade de haricots verts bio </p> <p>Pilon de poulet bio </p> <p>Flageolets bio </p> <p>Compote bio </p>	<p>Mercredi 22 menu bio et végétarien</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Ravioli bolo végétale bio </p> <p>Compote bio </p>
<p>Jeudi 02/12 menu bio</p> <p>Salade de pâtes bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Fondue de poireaux bio </p> <p>Compote bio </p>	<p>Jeudi 09</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Riz thaï bio </p> <p>Panna cotta </p>	<p>Jeudi 16 Repas de Noël</p> <p>Saumon fumé, Tomates cerises, mini beurre </p> <p>Rôti de veau bio aux morilles </p> <p>Purée bio maison </p> <p>Glace vanille bio </p>	<p>Jeudi 23 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de champignons bio </p> <p>Quinoa bio/ haricots rouges bio </p> <p>Panais bio </p> <p>Salade de fruits bio </p>
<p>Vendredi 03/12 menu bio</p> <p>Betterave cube bio </p> <p>Sauté de veau bio </p> <p>Riz thaï bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Vendredi 10 menu bio</p> <p>Pâté de campagne bio/ surimi </p> <p>Steak du fromager bio </p> <p>Choux fleurs bio </p> <p>Yahourt bio </p>	<p>Vendredi 19 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de lentilles bio </p> <p>Gnocchi bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote bio </p>	<p>Vendredi 24 menu bio</p> <p>Salade de choux rouges bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Fenouil bio </p> <p>Pâtisserie bio </p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés



RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 29/11 au 24/12/2021

