



Menus des scolaires et accueils de loisirs – DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30/11 au 4/12	Salade de lentilles vinaigrette balsamique Filet de poisson pané Haricots verts Yaourt nature bio * Fruit de saison Pain bio*	Carottes râpées au miel Steak de légumineuses Blé aux oignons Petit louis Fruit Pain bio*	Potage de potiron à la vache qui rit Cheese burger de volaille * maison * Potatoes Cookie maison* Fruit de saison Baguette bio cuite sur place*	Cervelas vinaigrette ou pâté de volaille Filet de colin et son pesto Poêlée méridionale Gouda Tarte aux pommes et abricots Pain bio*	Salade verte sauce au chèvre Palette de porc * diable/rôti de dinde* Purée de pomme de terre bio* Mimolette Fruit de saison Pain Bio*
Goûter	yaourt nature/pain confiture	lait/céréales	lait/pain/ chocolat	Petit suisse/fruits	Yaourt/fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11/12	Maïs concombre Veau * au jus Ratatouille Camembert Fruit de saison Pain bio*	Terrine de légumes Boulette de légumineuses à la crème Epinards au beurre Fromage blanc Banane Pain bio*	Betteraves râpées Croustade de volaille* Riz Petit suisse fruit de saison bio* Baguette bio cuite sur place*	Cœur de laitue et emmental Saumon à la crème d'asperge Poêlée de carottes Edam Brownie au chocolat Pain bio*	Andouille de guemene Filet de merlu Pommes rosties Fromage blanc Fruit Pain bio*
Goûter	pain/beurre/lait au sirop de fraise	Yaourt/compote	fromage/pain	gaufre/fruit de saison	Lait au chocolat/ Pain au lait

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 14 au 18/12	Salade verte aux cœurs de palmier Filet de poisson Coquillettes bio* Saint paulin Fruit Pain bio*	Carottes râpées en vinaigrette à la framboise Steak haché de bœuf* Brocolis Coulommiers Chocolat liégeois Pain bio*	Potage butternut Sauté de porc* aux olives Gnocchis Comté Fruit de saison bio* Baguette bio cuite sur place*	Repas de Noël	Salade coleslaw merguez rôties Semoule bio *au jus Faisselle Fruit Pain bio*
Goûter	yaourt nature/fruit	lait/céréales	Fromage blanc/pain/beurre/confiture	yaourt nature/pain epices	Fromage/fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 21 au 25/12	Endives à l'emmental Omelette nature Haricots verts au beurre Comté madeleine Pain bio*	Tarte au fromage Filet de merlu sauce champignons Carottes persillées et pommes de terre Brie fruit de saison bio* pain bio*	Minestrone de légumes maison* boulette de légumineuses tomate au curry Riz bio* Yaourt aux fruits Fruit de saison Baguette bio* cuite sur place	MAIRIE FERMÉE	FERIE
Goûter	Yaourt/ Fruit	Lait/pain au lait/chocolat	Fromage/pain	/	/

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28/12 au 01/01/2021	Taboulé Jambon de porc/dinde Pommes noisettes ketchup Yaourt aux fruits Fruit de saison bio* Pain bio*	Concombre à la crème Filet de poisson à la tomate Brocolis Emmental Compote de fruit Pain bio*	Saucisson sec/terrinerie de volaille Emincé de bœuf * stroganoff Printanière de légumes Gouda Fruit de saison bio* Baguette bio *cuite sur place	Soupe de tomate au vermicelle Boulette végétale façon curry Navets Comté Banane Pain bio*	FERIE
Goûter	Lait/pain/chocolat	Yaourt nature/fruit	Yaourt/fruit de saison	Lait/céréales	/

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *