

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 01 décembre au 05 décembre C4 S1	<u>Menu végétarien</u> Potage à la courge Riz cantonais sans viande Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO 	Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Boulghour Fromage blanc nature BIO  Sucre proposé à part SV : Boulghour à la sauce tomate	Salade de blé Filet de Hoki MSC sauce safranée Haricots verts sautés Yaourt BIO vanille G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade de pois chiches Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO  SP/SV : petits pois carottes sans viande	Salade verte Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Brie BIO  Compote pomme abricot SP/SV : Filet de colin MSC basilic/pommes vapeur
Semaine 50 Du 08 décembre au 12 décembre C4 S2	Tarte aux 3 fromages Poulet rôti LR Poêlée de légumes Fruit de saison BIO 	Carottes râpées BIO  Filet de colin MSC à la catalane Pâtes papillons Emmental BIO  Fruit au sirop	Boeuf BIO stroganoff Polenta Mont lacaune Compote pomme banane SV : Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Œufs durs Epinards BIO à la crème Cantal AOP  Madeleine	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf au jus Purée de pomme de terre BIO Yaourt nature BIO  Miel (<i>proposé à part</i>)
Semaine 51 Du 15 décembre au 19 décembre C4 S3	Macédoine mayonnaise Spaghettis bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Tagliatelles sauce tomate	<u>Menu à thème "Océanie"</u> proposé par l'ALP Terres Blanches Salade de perle au surimi Aiguillettes de poisson pané Frites Fromage blanc aux fruits rouges Langue de chat	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Edam Fruit de saison SV : Filet de colin et sauce blanquette G: Petits beurre/Fruit/Yaourt aromatisé	Salade verte Emincé de dinde au curry Carottes et pomme de terre Yaourt BIO aux fruits mixés	<u>Menu végétarien</u> Soupe de légumes Flan au fromage Coquillettes Fruit de saison BIO 
Semaine 52 Du 22 décembre au 26 décembre Vacances Scolaires C4 S4	Celeri remoulade Raviolis de bœuf sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO SV : Pates Sauce tomate G : Brownie/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Quiche lorraine Filet de poisson meunière Petits pois et carotte BIO Fruit au sirop (coupelle) Sablé de Noël - chocolats de Noël G: Pain/Confiture/Laitage	Pamplemousse et sucre Paupiette au thym Ratatouille et blé au beurre Fromage BIO Laitage G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	25 décembre - Jour férié Noël 	Pas d'ouverture des restaurants
Semaine 1 Du 29 décembre au 2 janvier Vacances Scolaires C4 S5	Haricot vert vinaigrette Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre Fromage portion Compote de fruit BIO	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison Carottes BIO à la crème Fromage Pâtisserie et chocolats de Noël	Salade verte Pates sauce carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO Palmier SP: Carbonara à la dinde SV: sauce forestière	1er Janvier - Jour férié Jour de l'an 	Betteraves Filet de colin MSC sauce catalane Riz IGP pilaf Laitage Fruit de saison BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements