

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 01 décembre au 05 décembre C1 S1	<u>Menu végétarien</u> Potage à la courge Riz cantonnais sans viande sans œuf Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO	Sauté de veau marenco Boulghour Fromage blanc nature BIO Sucre proposé à part	Salade de blé Steak haché de bœuf 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	Salade verte Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Brie BIO Compote pomme abricot SP: Paupiette de veau / pommes vapeur
Semaine 50 Du 08 décembre au 12 décembre C1 S2	Pizza Poulet rôti LR Poêlée de légumes Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Paupiette de veau Pâtes papillons Emmental BIO Fruit au sirop	Bœuf BIO stroganoff Polenta Mont lacauane Compote pomme banane G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Tomate vinaigrette Salade de pâtes repas Epinards BIO à la crème Cantal AOP Gaufrette vanille	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf au jus Purée de pomme de terre BIO Yaourt nature BIO Miel (proposé à part)
Semaine 51 Du 15 décembre au 19 décembre Vacances Scolaires C1 S3	Macédoine vinaigrette Spaghettis bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison BIO	<u>Menu à thème "Océanie"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Salade de perles sans surimi Poulet LR rôti Frites Fromage blanc aux fruits rouges Langue de chat	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Edam Fruit de saison 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 Pizza Coquillettes Fruit de saison BIO
Semaine 52 Du 22 décembre au 26 décembre Vacances Scolaires C1 S4	Celeri rave vinaigrette Torsades sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO G : Gaufrette vanille /Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Friand au fromage Jambon de dinde Petits pois et carotte BIO Fruit au sirop (coupelle) Palmier Barre de chocolat G: Pain/beurre/compote BIO pomme	Pamplemousse et sucre Paupiette au thym Ratatouille 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 C1 S5	Haricot vert vinaigrette Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre Fromage portion Compote BIO de pomme	<u>Menu végétarien</u> Taboulé REPAS Carottes BIO à la crème Fromage Tartes aux pommes Barre de chocolat	Salade verte Pates sauce carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO Palmier SP: Carbonara à la dinde SV: sauce forestière G : Boudoirs/Compote BIO pomme banane/Petit suisse BIO nature	1er Janvier - Jour férié Jour de l'an 	Betteraves Paupiette de veau 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