



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 décembre 2024 au 3 janvier 2025



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Betteraves locales bio vinaigrette	Salade Iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio locales râpées vinaigrette
Sauté de dinde BBC sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Steak haché au boeuf sauce tomate	Cordon bleu	Chili
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Purée de pommes de terre	Epinards branches CE2 à la béchamel	sin carne
Petit cotentin nature	Camembert	Carré de Liqueuil	Mimolette	Crème anglaise locale
Crème dessert vanille	Ananas au sirop	Poire locale	Clémentine Global Gap	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Crêpe au fromage	Salade verte au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette à la dinde sauce crème	Haut de cuisse de poulet	Curry de patate douce	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Légumes couscous	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Brie	Pont l'évêque AOP	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Orange Global Gap	Clémentines	Milkshake

**Repas de Noël**

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage potimarron	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade verte locale vinaigrette	Charcuterie de Noël
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Saucisse de Francfort	Brandade	Emincé de poulet sauce de Noël
Tortis bio au beurre	Salade batavia et vinaigrette	Lentilles locales bio au jus	de colin MSC et saumon MSC	Pommes pins
Petit trío de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Emmental bio	Tomme grise	Clémentine Global Gap
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Orange Global Gap	Kiwi	Bûche de Noël

lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre
Segment de pomelos	Salade batavia au maïs et vinaigrette	Férié	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
Cordon bleu	Tortis bio		Tarte au fromage	Poisson pané MSC et son citron
Chou fleur persillé	sauce bolognaise au boeuf		Salade batavia et vinaigrette	Purée de pommes de terre
Vache picon	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc sucré	Fromage
Yaourt aromatisé bio	Tarte au chocolat		Pomme HVE	Clémentine label global gap

lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 01 janvier	jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
Potage potiron	Médailon de surimi mayonnaise	Férié	Salade batavia et vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette
Boulettes végétariennes sauce orientale	Roti de dinde sauce forestière		Beignets de calamar	Saucisse fumée
Semoule bio	Pommes Duchesse		Ratatouille	Coquillettes bio
Chanteneige	Petit cotentin		Buchette de lait mélangé	Emmental râpé bio
Poire HVE	Eclair au chocolat		Mousse au chocolat	Clémentines label Global Gap

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

