



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Betteraves vinaigrette*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Chou-fleur persillé*

*Gouda*

*Crêpe au sucre*

*Mardi*

*Rosette*

*Jambon grillé sauce tomate*

*Semoule*

*Brie à la coupe*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade de riz niçois*

*Sauté de bœuf sauce paprika*

*Carottes à la crème*

*Yaourt aromatisé*

*Pêche au sirop*

*Jeudi*

*Salade verte*

*Omelette nature*

*Macaronis*

*Edam*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Nugget's de poisson*

*Haricots beurre*

*St Nectaire*

*Mousse chocolat*



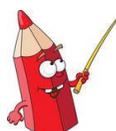
Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Décembre au 11 Décembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce forestière

Pommes sautées

Camembert

Beignet à la pomme

*Mardi*

Taboulé

Tarte tomate/chèvre

Courgettes béchamel

Fromage blanc nature

Fruit

*Mercredi*

Salade de tomates

Boulettes d'agneau au jus

Petits pois au jus

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

*Jeudi*

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Blé

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

*Vendredi*

Mortadelle

Filet de colin sauce citron

Torsades

Chanteneige

Fruit



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

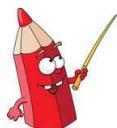
# Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Décembre au 18 Décembre 2020



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu MENU NOEL Jeu	Vendredi
Entrée	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Salade coleslaw</i>	<i>Terrine de saumon</i>	<i>Carottes râpées</i>
Plat principal	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Tarte fromage</i>	<i>Sauté de poulet sauce champignons</i>	<i>Aiguillettes de canard sauce suprême</i>	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i>
Légume Féculent	<i>Semoule</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes pins</i>	<i>Haricots plats</i>
Produit laitier	<i>Mimolette</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Brie</i>	<i>Bûche de Noël</i>	<i>Petit suisse nature</i>
Dessert	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Clémentines + Chocolat</i>	<i>Gaufre chocolat</i>



Les groupes d'aliments :



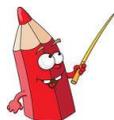
**Ce jeudi c'est le menu de Noël !**



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 21 Décembre au 25 Décembre 2020



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

*Salade maïs/thon*  
*Rôti de dinde sauce crème*  
*Carottes au jus*  
*Vache picon*  
*Fruit*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*  
*Sauté de veau au jus*  
*Pommes vapeur*  
*Cantal*  
*Flan vanille*

*Mercredi*

*Salade Napolitaine*  
*Filet meunière*  
*Ratatouille*  
*Petit moulé nature*  
*Fruit*

*Jeudi*

*Haricots verts vinaigrette*  
*Œufs béchamel*  
*Riz*  
*Yaourt nature*  
*Tarte au citron*

*Vendredi*

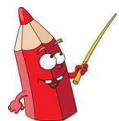
*NOËL*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Décembre au 01 Janvier 2021



-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

**Lundi**

*Persillade de pommes de terre*

*Aiguil. de poulet sec moutarde*

*Petits pois*

*Gouda*

*Fruit*

**Mardi**

*Carottes râpées*

*Friand fromage*

*Courgettes sauce tomate*

*Camembert*

*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Betteraves vinaigrette*

*Blanquette de poisson*

*Farfalles*

*Mimolette*

*Fruit*

**Jeudi**

*Salamí*

*Haché de bœuf au jus*

*Haricots verts persillés*

*Fromage blanc nature*

*Tarte aux poires*

**Vendredi**

**NOUVEL AN**



Les groupes d'aliments :



*Bonne  
★ Année*

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »