
















# Menus de la Restauration Scolaire



Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette 	Betteraves locales bio vinaigrette 	Potage poireaux pommes de terre	<b>Chou blanc local vinaigrette</b> 
Sauté de dinde certifié sauce curry 	Parmentier végétarien (lentilles bio) 	Cordon bleu	<b>Colin MSC sauce citron</b> 
Haricots verts bio persillés 	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Coquillettes bio 
Petit cotentin nature	<b>Camembert bio</b> 	<b>Saint nectaire AOP</b> 	<b>Crème anglaise locale</b> 
Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade fermière (blé, maïs, poulet)	Céleri rémoulade	<b>Salade iceberg locale et croûtons</b> 	<b>Chou rouge local à la mimolette</b> 
<b>Poisson pané MSC et citron</b> 	Flan au fromage maison	Chili con carne	<b>Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise</b> 
Purée de chou fleur	Frites et ketchup	et riz	Printanière de légumes
Brie	Chantailou	Yaourt nature sucré	<b>Vache qui rit bio</b> 
Kiwi	Clémentines	Compote pomme abricot	Flan nappé caramel

## Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette 	Potage de potimarron bio 	Betteraves bio vinaigrette 	<b>Perles de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes</b> 
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Brandade	<b>Sauté de dinde label certifié aux marrons et pain d'épices</b> 
Gratin de navets et pommes de terre	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b> 	<b>de thon et colin MSC</b> 	<b>Pommes duchesse</b>
<b>Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)</b> 	Chanteneige	Camembert	<b>Clémentines</b>
<b>compote de pommes bio</b> 	Yaourt aromatisé	<b>Pomme bio</b> 	<b>Bûche Chocolat noisette</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**

