

**Menu des restaurants scolaires décembre 2024**

LUNDI 02 DÉCEMBRE	MARDI 03 DÉCEMBRE	MERCREDI 04 DÉCEMBRE	JEUDI 05 DÉCEMBRE	VENDREDI 06 DÉCEMBRE
<p>COLESLAW</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>PURÉE D'ÉPINARDS POMMES DE TERRE</p> <p>COMTÉ À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE AMÉRICAINAINE</p> <p>FILET DE POULET BISTROT</p> <p>BOULETTES VÉGÉTALES</p> <p>RIZ</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CAROTTES FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF VIANDE QUALITÉ LORRAINE</p> <p>BOULETTE FAÇON THAÏ</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT FERMÈRE BIO</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>BOULGOUR </p> <p>YAOURT ARÔME</p> <p>GÂTEAU ANNIVERSAIRE</p>	<p>ENDIVES AUX POMMES</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME</p> <p>OMELETTE AU GRUYÈRE</p> <p>LENTILLES CAROTTES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 09 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE	MERCREDI 11 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
<p>SALADE NANTAISE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>CHILI BOULETTE VÉGÉTALE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>GRUYÈRE</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>BETTERAVE SAUCE AU MIEL</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU CATALANE</p> <p>BATONNET MOZZARELLA</p> <p>HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE</p> <p>KIRI</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>CHOU BLANC AUX RAISINS</p> <p>SAUTÉ DE PORC BRAISÉ</p> <p>TARTE AUX LÉGUMES</p> <p>PÂTES</p> <p>COMTÉ À LA COUPE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>PAIN AUX CÉRÉALES</p>	<p>ASSORTIMENT DE CRUDITÉS</p> <p>FILET DE COLIN BONNE FEMME</p> <p>PURÉE D'ARTICHAUT ET CAROTTES</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>CRUSTI FROMAGE</p> <p>BATONNIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>BABYBEL</p> <p>CRÈME À LA VANILLE</p> <p>OMELETTE AUX FINES HERBES</p>
LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	MERCREDI 18 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
<p>LAITUE</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>TOMATE FARCIE VÉGÉTALE</p> <p>RIZ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>YAOURT</p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES</p> <p>SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>MUNSTER</p> <p>CRÈME À LA VANILLE DE LA FERME</p>	<p>SALADE CARNAVAL</p> <p>SPAGHETTIS CARBONARA (jambon)</p> <p>PANÉ DE BLÉ ÉPINARD ET FROMAGE</p> <p>TOMME GRISE À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>BRIE À LA COUPE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE SURIMI ET SAUMON</p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES</p> <p>FILET DE CABILLAUD AUX MORILLES</p> <p>TORSADES </p> <p>TROURBILLON CHOCOLAT PRALINE</p> <p>PÈRE NOËL EN CHOCOLAT</p> <p><u>MENU DE NOËL</u></p>
LUNDI 23 DÉCEMBRE	MARDI 24 DÉCEMBRE	MERCREDI 25 DÉCEMBRE	JEUDI 26 DÉCEMBRE	VENDREDI 27 DÉCEMBRE
LUNDI 30 DÉCEMBRE	MARDI 31 DÉCEMBRE	MERCREDI 01 JANVIER	JEUDI 02 JANVIER	VENDREDI 03 JANVIER

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers