




















# Menus et Goûters des Restaurants Scolaires Du 3 au 14 décembre 2018



Lundi 3 décembre	Mardi 4 décembre	Mercredi 5 décembre	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
<b>Endives</b> aux noix et croûtons  Steak grillé  <b>Légumes racines rôtis aux herbes</b> Brie Purée de fruits	Velouté de potiron et châtaignes  Sauté de dinde à la moutarde Pomme de terre  vapeur <b>Poire</b>	<b>Salade verte au poire</b> Merlu poché Poêlée ratatouille et blé Comté Mousse au chocolat	<b>Carottes râpées</b>  <b>Colombo de porc</b>  Sauté de dinde Farfalles Yaourt sucré	Toast de pont Leveque Filet de colin aux herbes Trio de légumes (har-verts, chou-fleur, champignon) <b>Clémentines</b>
Lait chocolaté Mini-crêpes sucré	Jus de pomme Pain Rondelé aux noix	Eau Speculoos Banane	Eau Brioche tranchée Pomme	Jus d'ananas Pain Chocolat au lait
Lundi 10 décembre	Mardi 11 décembre	Mercredi 12 décembre	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
<b>Chou rouge</b> aux lardons Sauté d'agneau  au curry et <b>pamplemousse</b> Semoule  Paturon  <b>Kiwi</b>	Soupe de tomate au vermicelle Escalope de dinde  à la <b>Carottes bio</b>  flamande  <b>Banane</b>	Œuf surprise (mayo, surimi) Chili de <b>légumes</b> et riz Fromage blanc à la confiture fraise	Salade de tortis ( <b>tomate, poivron</b> )  Poisson frais - citron  Brocolis braisés Leerdammer Pêche au sirop	<b>Salade verte</b> à la mimolette Lasagnes au bœuf « maison »  <b>Ananas frais</b>
Eau Petits beurre Banane	Jus d'orange Pain Babybel	Moelleux marbré Clémentines	Lait Gâteau creusois (noisettes)	Yaourt aromatisé Galettes St Michel

 Produits locaux

 Viande bovine française  
 Viande de porc française

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison  
 Site officiel du PNNS : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

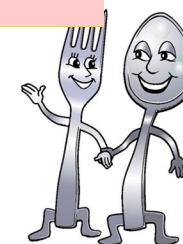




**Menus et goûters  
Des Restaurants Scolaires  
Du 17 au 21 DÉCEMBRE 2018**



Lundi 17 décembre	Mardi 18 décembre	Mercredi 19 décembre	Jeudi 20 décembre	Vendredi 21 décembre
Salade de <b>pomme de terre</b> (œuf, cornichon) Poisson pané Gratin d'épinards au chèvre Paturon <b>Poire</b>	<b>Endives aux pommes</b> Rôti de porc/  Rôti de dinde Lentilles bio au jus  Fromage blanc bio sucré 	Crêpe aux champignons Moussaka de courgettes « maison » Mimolette Fruits secs	<b>REPAS DE NOËL</b>	<b>Apéro fruits (jus orange et de pomme)</b> Saumon au four Petits pois à la française Plateau de fromage <b>Fruits</b>
Lait Barre bretonne	<b>GOÛTER DE NOËL</b>	Jus de fruits Pain Confiture	Lait Baguette viennoise	Brique de jus de raisin Moelleux nature



Produits locaux



Viande bovine française

Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison

Site officiel du PNNS : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande