

Restaurant des maternelles



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 2/12 au 6/12	Rôti de Dinde au Jus Purée de Potiron  Comté Fruit	<b>LE JOUR DU</b> Cœur de Scarole Vinaigrette Miel Curry de Pois Chiche Riz de Camargue Yaourt Aromatisé	Pilon de Poulet Poêlée de Légumes Pommes Rissolées Camembert Fruit	Sauté de Bœuf Sauce Tomate Macaronis  Petit Moulé Fruit	Carottes Râpées  & Emmental Calamar à la Romaine & Citron Haricots Beurre à l'Ail  Moelleux Pommes Cannelle
du 9/12 au 13/12	Salade de Mâche Cassoulet*  Fromage Frais aux Fruits  *Gratin Campagnard	Concombre Vinaigrette Rôti de Veau Dijonnaise Coquillettes & Fromage Râpé Fruit	Potage Crécy Boulette d'Agneau Bobotie Boulgour Pilaf Liégeois Chocolat	Pâté de Campagne* Colin aux Herbes de Provence Chou Fleur Béchamel Riz de Camargue Créole Fruit  *Cake Epeautre Carotte Emmental	<b>LE JOUR DU</b> Omelette Carotte & Pomme de Terre Brie Pointe Purée de Pommes
du 16/12 au 20/12	<b>LE JOUR DU</b> Salade Coleslaw Tarte Butternut & Comté Haricots Verts à l'Ail Crème Anglaise	Potage de Légumes Raviolis à la Volaille & Fromage Râpé Fruit	Crèmeux de Radis Pavé de Merlu Sauce Citron Riz Créole Yaourt Nature Sucré	 <b>Destination FESTIVE</b> Cœur de Laitue Mimolette & Oignon Frit Vinaigrette Terroir Poulet Emincé Sauce Pruneaux Pommes Noisette Roulé au Chocolat Friandise	Nuggets de Poisson Citron Epinard Béchamel Saint Paulin Fruit
du 23/12 au 27/12	<b>Vacances</b> Rôti de Bœuf au Jus Carottes à la Crème Purée Coulommiers Fruit	 <i>Joyeuses Fêtes</i> Salade d'Endive Emmental & Croutons Sauté de Porc* Sce Basquaise Semoule Donuts  *Bouchée de Soja Sauce Basquaise	FÉRIÉ	<b>LE JOUR DU</b> Carottes Râpées  Pépinettes & Lentilles Champignons Sauce Curry & Fromage Râpé Fromage Frais aux Fruits	Batavia Vinaigrette  Colin Poêlé & Citron Chou Fleur Moutarde Coco Pâtes "Spirales" Ile Flottante
du 30/12 au 3/1	<b>LE JOUR DU</b> Œuf Dur Epinard Béchamel & Croutons Fraidou Fruit	Potage Paysan Paëlla au Poisson  Fruit	FÉRIÉ	Boulette de Bœuf Sauce Marengo Spaghettis Cantal Banane Sauce Chocolat	Laitue Iceberg Chicken Wings Purée de Potiron Liégeois Vanille



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc