



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 4 novembre au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8 novembre	Soupe de potiron Boulette de bœuf Carottes vichy Fruit de saison	Pâté de campagne Blanquette de dinde Riz Yaourt aux fruits	Macédoine Gnocchi sauce fromage Salade verte Mousse au Chocolat	Salade vendéenne Dos de colin Semoule Pomme cuite confiture
Semaine du 11 au 15 novembre		Oeuf mayonnaise Ravioli Ricotta épinard Panna cotta Gâteau sec	Tartine céréalière Palette à la provençale Duo de haricots Fromage Compote	Duo de saucisson Poisson meunière Purée de légumes Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 novembre	Mousse de foie Cordon bleu Gratin brocolis pomme de terre Fruit	Carottes râpées Jambon Mogettes Ile flottante	Ebly en salade Steak haché Haricots plats d'Espagne Fromage Pomme	Soupe de légumes Gratin de pommes de terre panais façon tartiflette Flan caramel
Semaine du 25 au 29 novembre	Cake maison Aiguillette de poulet Petits pois Yaourt sucré	1/2 œuf dur en rémoulade Ratatouille /Riz Fromage Ananas	Betteraves/pommes Sauté de veau Pommes de terre vapeur Fromage Glace	Crêpe au jambon Filet de poisson Duo de carottes Salade de fruits



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 décembre	Sardines à l'huile Sauté de poulet Pâtes Fromage Kiwi	Friand Rôti de porc Gratin de chou fleur Compote	Concombre à la crème Lasagnes végétarienne Entremet chocolat Petit gâteau sec	Saucisson à l'ail Parmentier de poisson Salade verte Fromage Banane
Semaine du 9 au 13 décembre	Haricots verts/maïs Cordon bleu Pommes de terre rissolées Clémentines	Œuf mayonnaise Gratin de pâtes Petits suisses Petit gâteau secs	Carottes râpées Petit brin de veau Lentilles Fromage Ananas	Velouté de légumes Poisson du jour Epinards Fromage Tarte aux pommes
Semaine du 16 au 20 décembre	Betteraves Escalope de Dinde Purée de carottes Fromage Compote	Quiche Haut de cuisse de poulet Haricots verts Fruit	Soupe de vermicelles Pizza aux 3 fromages Salade verte Flan caramel	Menu de Noël

joyeux Noël



**Labels entrant
dans les 50 % de
produits durables
et de qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.