



















les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 05 au 09 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts et échalote	 Carottes râpées BIO	Potage de légumes 	*** Les pas pareilles*** Salade coleslaw  (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Velouté de potiron et vache qui rit 
Plat protidique	Filet de merlu  à la tomate et au basilic	Beignets de calamar & quartier de citron	Rôti de bœuf  et sauce tomate *Omelette	Emincé de dinde   *Emincé végétal	Dahl de lentilles corail   (Lentilles  )
Sa garniture	Coquillettes  semi-complètes	Purée de choux de Bruxelles au fromage	Semoule  et légumes couscous	Epinards branches en béchamel	Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Fromage blanc nature sucré		Cantal 
Desserts	Fruit frais	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit frais	Crêpe nature sucrée & confit poire miel  orange	Fruit frais
Goûters			Pain, Fromage, Compote		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !



les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 12 au 16 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe Emmenthal	Céleri râpés vinaigrette moutarde	Potage de légumes variés Emmenthal râpé	*** REPAS DE NOEL ***	Betteraves
Plat protidique	Sauté de veau sauce façon orientale *Beignets de mozzarella	Pâtes carotte, potiron mozzarella 	Jambon blanc *dahl de lentilles		Filet de merlu sauce citron
Sa garniture	Haricot beurre		Lentilles		Riz
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Bûche lait de mélange	Petit fromage frais aux fruits		Emmenthal
Desserts	Fruit frais	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais BIO		Fruit frais
Goûters			Pain, chocolat tablette Yaourt		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !