
















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 19 au 23 décembre 2022 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Emincé de chou rouge vinaigrette moutarde		Oeuf dur  et mayonnaise	Potage de légumes et Emmenthal râpé 	Mâche et betteraves  rouges
Plat protidique	Braisé de dinde   sauce Vallée d'Auge *Omelette	Dés de poisson blanc  sauce armoricaine	Pizza tomate, emmental, mozzarella 	Rôti de bœuf  et son jus *Haché végétal	Nuggets de poulet *Nuggets de blé
Sa garniture	Carottes 	Riz 	Salade verte	Petits pois	Gnocchetti au curcuma 
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantafrais		Fromage blanc nature sucré
Desserts	Lacté saveur vanille	Fruit frais	Fruit frais 	Fruit 	Flan pâtissier
Goûters	Fruit frais Pain Confiture	Pain Fromage Jus de fruits	Fruit Brioche Petit fromage frais sucré	Pain Chocolat tablette Lacté saveur vanille	Madeleine Fruit frais Lait chocolat

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Oeufs 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 26 au 30 décembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou blanc BIO rémoulade	Potage de légumes variés BIO	Haricots verts et maïs		Saucisson à l'ail et cornichon Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce tomate *Boulettes de sarrazin	Œuf à la coque (plein air)	Colin d'Alaska pané et quartier de citron	Bœuf charolais façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil) *Emincé végétal	Rôti de dinde sauce crème champignons *Haché végétal
Sa garniture	Jardinière de légumes	Pommes de terre quartier avec peau	Riz	Carottes à l'ail	Purée de céleri et pommes de terre et Emmenthal râpé
Produits laitiers	Pointe de brie	Bleu d'Auvergne	Fromage roulé Fol épi	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Desserts	Semoule au lait		Fruit frais	Gâteau moelleux au chocolat	Fruit
Goûters	Pain pâte à tartiner Petit fromage frais sucré	Gaufrette vanille Fruit frais Yaourt aromatisé	Pain chocolat tablette, lait vanille	Pain fromage Fruit frais	Gâteau fourré abricot Fromage blanc Jus de fruits

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 !