


















# Restauration scolaire



Semaine du Lundi 02 décembre 2024 au vendredi 06 décembre 2024

S49	DEJEUNER
<p>Lundi 02/12/2024</p>	<p> <b>CAROTTE RAPE</b> </p> <p><b>BRANDADE DE POISSON</b></p> <p><b>RONDELE NATURE</b></p> <p> <b>FLAN VANILLE BIO NAPPE CAMEL</b> </p>
<p>Mardi 03/12/2024</p>	<p><b>BETTERAVE VGTE</b></p> <p><b>SAUTE DE POULET ANANAS</b> </p> <p><b>SANS VIANDE / POISSON PANE</b></p> <p> <b>POMME NOISETTE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> </p>
<p></p> <p>Jeudi 05/12/2024</p>	<p><b>SALADE DE CHOU ROUGE SAUCE AGRUMES</b> </p> <p><b>SAUTE DE BŒUF STROGONOFF LABEL ROUGE</b> </p> <p><b>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE</b> </p> <p><b>ECRASE DE BUTTERNUT</b></p> <p><b>PONT L EVEQUE</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> </p>
<p>Vendredi 06/12/2024</p>	<p> <b>VELOUTE DE COURGETTE AU CURCUMA</b> </p> <p><b>GRATIN DE TORTI AUX LEGUMES</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b> </p> <p> <b>MOELLEUX CHOCOLAT BIO</b> </p>



**EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.