


















Restauration scolaire



Du lundi 09 décembre au vendredi 13 décembre 2024

S50	DEJEUNER
<p>Lundi 09/12/2024</p>	<p>SALADE DE PATES MULTICOLORES AUX LEGUMES</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CREME CITRONNEE </p> <p>EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL</p> <p> GOUDA BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p>Mardi 10/12/2024</p>	<p>SALADE ALSACIENNE</p> <p> SPAGUETTI BOLOGNAISE </p> <p>SANS VIANDE/ POISSON EN SAUCE ET SPAGHETTIS AU BEURRE</p> <p> YAOURT VANILLE BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p>Jeudi 12/12/2024</p>	<p>SALADE SOMBRERO MAYONNAISE</p> <p>BOULETTE VEGETARIENNE</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p> COMTE AOP </p> <p>COMPOTE POMME BIO </p>
<p>Vendredi 13/12/2024</p>	<p> VELOUTE DE POTIRON</p> <p> NUGGETS DE POULET </p> <p>SANS VIANDE/ POISSON PANE </p> <p>POELEE DE LEGUMES SAUTES</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES</p> <p>DONUTS HALLOWEEN </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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