




















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

S51	DEJEUNER
<p>LUNDI 16/12/2024</p>	<p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>CERVELAS BRIOCHE</p> <p>SANS VIANDE / RAVIOLIS RICOTTA</p> <p>  SALADE VERTE  </p> <p>  EDAM BIO  </p> <p> CREME DESSERT VANILLE BIO  </p>
<p>MARDI 17/12/2024</p> 	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>ŒUF BROUILLE </p> <p>POELEE ESPAGNA</p> <p>  TOMME DE SAVOIE IGP  </p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p>JEUDI 19/12/2024 MENU DE NOEL</p>	 <p>TERRINE DE SAUMON FUME</p> <p>SAUTE DE CANARD A L'ORANGE </p> <p>SANS VIANDE / FONDANT DE SAUMON </p> <p>MELANGE BUTTERNUT CAROTTE ET PANAI+ POMMES FORESTINES</p> <p>EMMENTAL EMBALLEE</p> <p>SABLE CREMEUX AU CHOCOLAT</p>
<p>Vendredi 20/12/2024</p>	<p>  VELOUTE DE POTIMARON BIO  </p> <p>  COUSCOUS POULET  </p> <p>SANS VIANDE / ROULE AU FROMAGE</p> <p>SEMOULE COUSCOUS BIO </p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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