



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 06 décembre au vendredi 14 janvier



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnements

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Végétarien	Bistrot de Paris					Menu de l'avent	Menu de l'avent végétarien	Menu de l'avent	Menu de l'avent
Concombres bulgare	Croque monsieur	Pizza au fromage maison	Potage épinards/Boursin	Salade verte	Salade Grecque (tomates, concombres, féta, olives)	Potage potimarron	Salade céleri pommes comté	Carottes râpées à l'orange/citron	Crêpe saumon fumé et ciboulette
7	3, 8	7, 8	7	1	1, 7	7, 8, 14	1, 14	1	4, 7, 8
Dahl de lentilles à la vache qui rit	Steak hâché beurre maître d'hôtel	Bœuf Bourguignon	Poisson du marché	Tartiflette maison	Spaghettis bolognaise	Sauté de veau chasseur	Risotto aux champignons épinards	Poêlée saumon, lieu, crevettes et St-Jacques	Noisette de chapon forestière
8, 14, 7	7, 14	7, 8, 12, 14	4, 7, 8, 12, 14	2	7, 8	7, 8, 12, 14	7, 8, 12	4, 7, 8, 11, 14	7, 8, 14
	Salsifis et pommes de terre sautées	Carottes vichy	Gratin de blettes/pommes de terre			Poêlée de légumes gourmande aux marrons		Blé	Gratin de choux fleurs
	7	7	7, 8			7, 13, 14		7, 8, 14	7, 8
	Fromage	Fromage			Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	7	7			7	7	7	7	7
Fromage blanc sucré	Mousse chocolat maison	Fruit de saison	Gâteau à l'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet pain d'épices	Buche glacée vanille-chocolat	Clémentine	Buchette Paris Brest et jus d'orange
7	3, 7		3, 7, 8			7	6, 7		3, 7, 8, 13
lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Végétarien	Tout vert								Végétarien
Salade de mâches	Potage parmentier	Taboulé de choux fleurs	Salade d'endives et fromage	Pomme de terre cervelas vinaigrette	Feuilleté comté	Potage Dubarry	Choux rouge en vinaigrette	Salade verte et chèvre chaud	Salade coleslaw
1	7, 14	7, 8, 1	1, 7	1	3, 7, 8	7, 8, 14	1	1, 8	1, 3, 12
Croustillant au fromage	Filet de poisson frais à la crème de poireaux	Lapin à la moutarde	Saucisses	Goulasch de bœuf	Fricadelle de volaille sauce au maroilles	Filet de poisson crème de poivron	Navarin d'agneau	Poulet fermier rôti	Ceufs Florentine
3, 7	4, 7, 8, 12, 14	1, 7, 8, 14		7, 8, 14	3, 8, 7, 14	4, 7, 8, 11, 14	7, 8, 14	14	3, 7, 8
Pom Rost'i aux oignons	Haricots verts persillés	Petits pois	Lentilles	Mousseline de brocolis	Poireaux émincés à la crème	Riz créole	Flageolets	Poêlée de légumes et pommes de terre	
	7	7, 14	8, 14	7	7, 8	7, 14	8	7, 14	
Yaourt sucré	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage		Fromage
7	7		7	7	7		7		7
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Flan nappé caramel	Galette des rois	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Île flottante maison	Salade fruits	Tarte chocolat
	7	7	3, 7, 8, 13			7	3, 7		3, 7, 8



Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

Centre de loisirs

Fait maison

Local

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
CEUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLERI 14



VIANDES d'origine française



VIANDES FRAICHES BOVINES d'origine française



HUILE DE TOURNESOL pour assaisonnement, cuisson et fritures