





















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DECEMBRE 2019



	DU 2 AU 6	DU 9 AU 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 31
LUNDI	Pommes de terre (LOC)  et cervelas Sauté de dinde Petits pois  Fromage Kiwi (LOC) 	Salade de pâtes Rôti de porc Haricots verts, carottes et flageolets Fromage  Poire (LOC) 	Quiche Maison Poisson en sauce Chou romanesco Fruit (LOC) 	
MARDI	Salade verte (LOC)  Filet de poisson Brocolis (LOC)  Entremet caramel et gâteau	<u>SPECIALITES BRETONNES</u> Carottes (LOC)  et chou (LOC)  Galette de poulet Haricots beurre Crème dessert	<u>MENU VEGETARIEN</u> Potage potiron  Omelette au fromage Mix végétal Compote	
JEUDI	Haricots verts  en vinaigrette Pizza maison Crème dessert	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade d'endives Pizza au fromage Haricots verts  Pomme (LOC)	<div style="background-color: #e0f0e0; padding: 10px; border-radius: 10px;"> Repas de Noël </div> 	
VENREDI	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade composée Lasagnes de légumes et de mozzarella Clémentines Pain (LOC) 	Cake au thon maison Aiguillettes de poulet Carottes braisées (LOC)  Yaourt Pain (LOC) 	<u>MENU BIO</u>  Salade verte (LOC)  Raviolis à la volaille  Yaourt  Pain (LOC) 	

Sous réserve
d'approvisionnement et du
respect des règles HACCP

Produits surgelés ou en conserves
 Produits frais ou fait maison

Produits BIO 
 Produits locaux (LOC)