






























Restauration scolaire de Chateaux – Menus du 01décembre au 19 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1/12 au 5/12	Pâté de tête  Lasagne Saumon / Epinards Litchis	Soupe  Pot au feu  Légumes  Brie 	Soupe de citrouille  Nuggets végétal Chou-fleur  Gâteau roulé confiture	Carottes râpées  Saucisses  Purée  Tartare 
Du 8/12 au 12/12	Salade d'endives  Ragout de lentilles vertes  Riz Cake choco / coco	Velouté de potimarron  Tourte de poulet Salade verte  Kiwi 	Pâté de campagne  Pâtes Aux fruits de mer Pomme 	Salade de chou-fleur  Sauté de porc  Carottes vichy  Yaourt chocolat 
Du 15/12 au 19/12	Rillettes de betteraves  Poisson Purée lentille corail Roses des sables	Soupe pdt / poireaux  Œufs farcis Chimay  Haricots verts Banane	Salade chou rouge  Sauté de bœuf  Blé Fromage 	 REPAS DE NOEL

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais.



Menus végétariens -  Produits issus de l'agriculture de proximité