

# RESTAURANT

Primaire - Menu du 1 décembre au 5 décembre

## Déjeuner

LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

Entrée

Macedoine ce2 remoulade



Radis beurre

Salade de pdt au cervelas

Batavia au maïs et jamb.

Oeuf sauce vinaigrette

Plat

Aiguillettes de blé panées épinard  
feta



Steak hache grille



Saucisse au couteau

Couscous



Poisson frais du jour



Garniture

Carottes à la crème

Coquille bio beurre



Haricots verts au beurre

Boullgour au beurre bio



Fromage

Camembert 21% 240g

Petit moule nature

Samos

Dessert

Ile flottante au caramel

Tarte aux pommes

Fruit de saison

Salade de fruits



Crème renversée

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Viande bovine française



Fait maison



Recette BIO



# RESTAURANT

Primaire - Menu du 8 décembre au 12 décembre

## Déjeuner

LUNDI 08/12

MARDI 09/12

MERCREDI 10/12

JEUDI 11/12

VENDREDI 12/12

Entrée

Haricots coco sce vgtte

Betterave vinaigrette maison

Salade de pdt aux échalotes

Potage legume entree

Mortadelle

Plat

Poêlée boulgour et légumes  
cuisinés

Cuisse de poulet rotie

Saute de boeuf miroton

Saute de porc label rouge

Poisson frais du jour

Garniture

Frites four 9/9

Chou fleur persille

Boulgour au beurre bio

Puree de legumes

Fromage

Chanteneige

Petit moule nature

Fromage de chevre

Camembert 21% 240g

Dessert

Fromage blanc nature

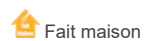
Crumble aux pommes

Fruit de saison

Donut sucre

Salade de fruits frais

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# RESTAURANT

Primaire - Menu du 15 décembre au 19 décembre

## Déjeuner

LUNDI 15/12

MARDI 16/12

MERCREDI 17/12

JEUDI 18/12

VENDREDI 19/12

Entrée

Taboule libanais maison



Macedoine ce2 remoulade



Chou fleur vinaigrette maison



Mousse de canard

Coleslaw chemaze



Plat

Steak hache grille

Chili sin carne maison



Cordon bleu volaille cuit 100g

Roti de dinde au jus



Poisson frais du jour



Garniture

Penne bio beurre



Puree de potiron ce2



Duo h. verts sauce a la noisette  
pdt duchesse

Riz creole bio



Fromage

Chanteneige bio



Petit moule nature

Boursin nature

Comte origine aop



Cantafras

Dessert

Fruit de saison

Mousse a la fraise

Fruit de saison

Buchette glacee assortie

Flan pistache

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

