

# 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 epinard feta



Steak hache grille



Saucisse au couteau

Couscous

Poisson frais du jour



Garniture

Carottes a la creme

Coquille bio beurre



Haricots verts au beurre

Boulgour au beurre bio



Fromage

Camembert 21% 240g

Petit moule nature

Samos

Dessert

Ille flottante au caramel

Tarte aux pommes

Fruit de saison

Salade de fruits

Creme renversee

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

e-Quilibre



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Viande bovine française



Fait maison



Recette BIO

TRANSGOURMET

# 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 vgte	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 	Cantafrais
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

