

DECEMBRE



## RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de betteraves Cassoulet toulousain <b>RS : Haricots blancs sauce tomate</b> Fromage Fruit de saison	Salade verte Poisson pané <b>RS : Pavé végétal</b> Riz aux légumes Fromage blanc Compote de pommes	Salade de chou râpé Sauté de porc à la moutarde <b>RS : Courgettes sautées</b> Pommes de terre Vapeur Fromage Flamby G : Beignet noisette/Lait nature	Pâté de foie <b>RS : Œufs mayo</b> Rôti de veau sauce champignon <b>RS : Pâtes sauce champignon</b> Petits pois au jus Fromage Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Couscous végétarien Kir Tarte aux poires maison
<b>Lundi 8</b>	<b>Mardi 09</b>	<b>Mercredi 10</b>	<b>Jeudi 11</b>	<b>Vendredi 12</b>
Salade batavia Pâtes farfelues à la sauce bolognaise <b>RS : Pâtes farfelues aux lentilles</b> Fromage Laitage	Salade de P. de terre Poisson meunière <b>RS : Croutifromage</b> Purée de carottes Fromage Fruit de saison	Endives aux dés de fromage Emincé de poulet au curry <b>RS : Emincé végétal au curry</b> Gnocchis Laitage Fruit de saison G : Pain + Confiture framboise + Jus de fruit	<b>Menu végétarien :</b> Potage légumes Omelette sauce tomate Riz Fromage Fruit de saison	Saucisson <b>RS : Salade lentille</b> Navarin d'agneau <b>RS : Petit épeautre au jus</b> Jardinière de légumes Laitage Fruit de saison
<b>Lundi 15</b>	<b>Mardi 16</b>	<b>Mercredi 17</b>	<b>Jeudi 18</b>	<b>Vendredi 19</b>
Carottes râpées Emincé de bœuf <b>RS : Omelette</b> Pâtes pennes Rondelé au bleu Fruit de saison	<b>Menu Noël :</b> Velouté potiron et ses croutons <b>Filet de poulet sauce marron</b> <b>RS : Haricots verts</b> Pommes duchesse Petits-suisses aux fruits <i>Bûche de Noël maison</i>	Macédoine de légumes Haut de cuisse de poulet rôti <b>RS : Gratin de potiron</b> Ebul facon pilaf Port-Salut Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Salade de pâtes Steak végétal Chou-fleur béchamel Fromage Fruit de saison	<b>Menu hiver :</b> Salade de Choux Blanc (vinaigrette cidre) Tartiflette <b>RS: Tartiflette sans porc</b> Fromage blanc crème de marrons Kaki
			<b>G : Barre pâtissière/ Comptote pomme vanille gourde</b>	

### L'INFO EN

L'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachides, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.



### À NOTER

Pour vous faciliter le quotidien, n'oubliez pas les démarches en ligne proposées sur le portail famille et citoyen, et presque en un seul clic !

[www.ville-de-bormes.fr](http://www.ville-de-bormes.fr)



\* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

\*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc)