













RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE DÉCEMBRE 2016

lun 28 nov	mar 29 nov	jeu 01 déc	ven 02 déc
 Coleslaw (carottes / chou blanc)	Potage cultivateur	 Salade de riz aux moules	Betteraves vinaigrette
Omelette	 Pâtes façon bolognaise	Rôti de volaille sauce forestière	Haché de saumon sauce curry
Frites		Petits pois	Epinards béchamel
Carré d'as nature	Camembert 	Yaourt nature sucré	 Gouda
Compote pomme / fraise	 Fruit frais	Madeleine	Eclair chocolat

lun 05 déc	mar 06 déc	jeu 08 déc	ven 09 déc
Salade de pâtes au surimi	Macédoine mayonnaise	Friand fromage	Concombre vinaigrette
Emincé de bœuf à la hongroise	 Bouchée de volaille à l'indienne	Rôti de porc / Lentilles (Plat complet)	Dip Fish & Chips 
Carottes persillées	Semoule		Riz tomate
 Mi-chèvre	Six de savoie	Cantadou	 Tomme des Pyrénées
Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	 Fruit frais	Roulé à la confiture 

lun 12 déc	mar 13 déc		ven 16 déc
 Céleri rémoulade	Potage crécy (base carottes)		Saucisson à l'ail
Grignotines de porc à la moutarde	Lasagnes bolognaise		Dos de colin à l'armoricaine
Haricots verts	Salade verte		Flan de légumes
Petit suisse nature sucré	 Carré de Liguell		Fraidou
Galette beurre	 Fruit frais	Compote Pomme Cassis	

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE



 Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

 Convivio
RESTAURANT D'ÉPIQUEURIE & RESPONSIBILITÉ