



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de décembre 2020



Peut être la visite du Père Noël et de ses lutins !

L'info du mois prochain : qui seront les rois, qui seront les reines !



<p>Lundi 30-nov-20</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Jambon blanc* supérieur </p> <p>Carottes bio vapeur </p> <p>Camembert bio </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi 01-déc-20</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne</p> <p>Riz Pilaf bio </p> <p>Mini cabrette bio </p> <p>Éclair à la vanille</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 02-déc-20</p> <p>Crêpe au fromage, salade de mâche</p> <p>Boules au bœuf sauce Ketchup</p> <p>Poêlée de haricots verts</p> <p>Saint-Morêt bio </p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 03-déc-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Pizza trois fromages (Mozzarella, Emmental, Tomme Pyrénée)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Clémentines</p>	<p>Vendredi 04-déc-20</p> <p>Macédoine , oeuf dur Mimosa</p> <p>Parmentier de thon et lieu noir</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Charlotte aux poires maison</p>
---	---	--	--	--

<p>Lundi 07-déc-20</p> <p>Petite salade thaï</p> <p>Saucisse grillée* au four</p> <p>Lentilles bio à la paysanne </p> <p>Tranche de crème caramel</p> <p>Banane bio </p>	<p>Mardi 08-déc-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Concassée de tomate, basilic</p> <p>P'tit Louis coque</p> <p>Pot de crème au chocolat bio </p>	<p>Jeudi 09-déc-20</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nugget de dindonneau</p> <p>Petits pois bio </p> <p>Saint-Paulin bio </p> <p>Tarte aux kiwis maison</p>	<p>Jeudi 10-déc-20</p> <p>Duo de saucissons beurre</p> <p>Poulet rôti aux épices</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Comté au lait cru à la coupe </p> <p>Purée de pommes bio </p>	<p>Vendredi 11-déc-20</p> <p>Duo carottes rapées, céleri rémoulade</p> <p>Aiguillette de colin Meunière</p> <p>Epinards hachés bio à la crème d'oseille </p> <p>Cantal jeune à la coupe </p> <p>Flan pâtissier</p>
---	--	---	--	--

<p>Lundi 14-déc-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade Coleslaw (Chou blanc, carottes)</p> <p>Tartiflette aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage de chèvre bûche</p> <p>Moelleux chocolat, crème anglaise</p>	<p>Mardi 15-déc-20</p> <p>Toast de chèvre chaud au miel</p> <p>Estouffade de bœuf provençale</p> <p>Carottes bio vapeur </p> <p>Brie bio à la coupe </p> <p>Poire</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 16-déc-20</p> <p>Menu de Noël</p> <p>Mousse de foie de canard</p> <p>Paupiette de veau bouchère Sauce girolles</p> <p>Gratin de Pommes de terre à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Bûche pâtissière de Noël</p>	<p>Jeudi 17-déc-20</p> <p>Friand au fromage maison</p> <p>Chili aux légumes</p> <p>Riz Basmati bio</p> <p>Saint-Morêt bio </p> <p>Clémentine</p>	<p>Vendredi 18-déc-20</p> <p>Menu de Noël</p> <p>Mise en bouche festive</p> <p>Ballotin de dindonneau au Comté fondant et sa crème de foie gras aux brisures de cépes</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Fromage</p> <p>Surprise gourmande du Père Noël</p>
--	--	--	--	---

Contient du Porc *

Circuit court



AOP-AOC



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de la restauration vous souhaite

Joyeux Noël et Bonnes Fêtes de fin d'Année



Bon Appétit

