



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de décembre 2019



Menu de Noël et des surprises.....

L'info du mois prochain : galette des rois et des reines !

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>Lundi 02-déc-19</p> <p><i>Betteraves rouges vinaigrette</i></p> <p><i>Saucisse grillée au four*</i></p> <p><i>Lentilles bio à la paysanne</i></p> <p><i>Camembert bio</i></p> <p><i>Crème caramel</i></p> | <p>Mardi 03-déc-19</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>P'tite salade de mâche aux oeufs durs</i></p> <p><i>Chili con carne végétarien</i></p> <p><i>Riz Basmati bio</i></p> <p><i>Saint-Paulin bio</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> | <p>Mercredi au Centre de loisirs 04-déc-19</p> <p><i>Soupe tomate vermicelle</i></p> <p><i>Tartiflette disséenne*</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Petits-Suisse au fruit bio</i></p> <p><i>Gaufrettes au sucre</i></p> | <p>Jeudi 05-déc-19</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon bleu</i></p> <p><i>Jardinières de légumes</i></p> <p><i>Fromage de chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i></p> | <p>Vendredi 06-déc-19</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Gratin de poisson frais</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p> |
|--|---|---|---|---|

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>Lundi 09-déc-19</p> <p><i>Carottes râpées sauce salade</i></p> <p><i>Jambon blanc* charcutier</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i></p> <p><i>Petit-Suisse nature sucré bio</i></p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p> | <p>Mardi 10-déc-19</p> <p><i>Feuilleté de saucisses* à la moutarde</i></p> <p><i>Escalope de poulet aux épices douces</i></p> <p><i>Gratin de chou-fleur bio</i></p> <p><i>Pont l'Évêque à la coupe</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> | <p>Mercredi au Centre de loisirs 11-déc-19</p> <p><i>Salade multicolore</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce champignon</i></p> <p><i>Petits pois carottes bio</i></p> <p><i>Mini Babybel</i></p> <p><i>Tarte au pommes maison</i></p> | <p>Jeudi 12-déc-19</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Velouté poireaux, pommes de terre</i></p> <p><i>Raviolis 4 fromages</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage blanc bio</i></p> <p><i>Petits sablés au beurre de notre région</i></p> | <p>Vendredi 13-déc-19</p> <p><i>Salade de perles au surimi</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème d'oseille</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p> |
|--|--|--|---|---|

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| <p>Lundi 16-déc-19</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Duo de crudités</i></p> <p><i>Risotto aux petits légumes</i></p> <p><i>Concassée de tomates au basilic</i></p> <p><i>Edam bio portion</i></p> <p><i>Yaourt à la confiture</i></p> | <p>Mardi 17-déc-19</p> <p><i>Toast sardines au fromage Blanc</i></p> <p><i>Boudin blanc* poêlé</i></p> <p><i>Mousseline de carottes bio</i></p> <p><i>Chanteneige fouetté bio</i></p> <p><i>Poire</i></p> | <p>Mercredi 18-déc-19</p> <p><i>Menu de Noël du Centre</i></p> <p><i>Mousse de foie et ses toasts</i></p> <p><i>Aiguillette de canard, jus Mille fleurs</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Bûche glacée</i></p> | <p>Jeudi 19-déc-19</p> <p><i>Bouillon de volaille au vermicelle</i></p> <p><i>Rôti de bœuf, jus au ketchup</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Compote de fruit bio</i></p> | <p>Vendredi 20-déc-19</p> <p><i>Menu de Noël</i></p> <p><i>Bûche génoise de carottes au saumon fumé et petite tartine de foie gras</i></p> <p>***</p> <p><i>Ballotine de volaille farci au magret de canard fumé</i></p> <p><i>Pommes de terre noisette</i></p> <p>***</p> <p><i>Fromage</i></p> <p>***</p> <p><i>Assiette gourmande du Père Noël</i></p> |
|--|---|--|--|---|

Contient du Porc *

Circuit court

Produits bio

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 restauration vous souhaite

Et de bonnes fêtes de fin d'année !



