

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 décembre 2019

DEJEUNER

DINER

LUNDI 09-déc	crudités/ salade de céréales / cœur d'artichauts à la mousse de chèvre bolognaise veggie/ galette de quinoa à la provençale pâtes BIO/ haricots jaunes persillés Fromage / yaourt nature Fruit / glace/ fromage blanc	saumon fumé quenelles à la lyonnaise riz BIO Fromage / yaourt nature Fruit / fruits au sirop
MARDI 10-déc	crudités / salade piémontaise/ croissillon emmental daube de bœuf aux olives / escalope de porc sauce au miel frites/ poêlée 4 saisons Fromage / yaourt nature Fruit / gâteau à la carotte/ bulgy aux fruits	nems aux légumes sauté de poulet à l'asiatique nouilles et légumes à la Thaï Fromage / yaourt nature Fruit / gâteau à la banane
MERCREDI 11-déc	crudités/ sardines / pommes de terre en salade chipolatas et merguez / cuisse de poulet semoule/ légumes couscous Fromage / yaourt nature Fruit / génoise à la mousse de café / petits Suisses aux fruits	macédoine au surimi steak haché sauce au poivre pommes de terre rôties, haricots verts BIO Fromage / yaourt nature Fruit/ flanby caramel
JEUDI 12-déc	crudités/ salade andalouse / jambon blanc hachis parmentier / rôti de porc sauce au curry purée/ poêlée de légumes BIO/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ tarte au citron / liegeois	batavia, croutons, emmental carbonara pâtes BIO Fromage / yaourt nature Fruit / compote et biscuit
VENDREDI 13-déc	crudités / feuilleté bolognaise/ pâté de campagne saumon grillé / dos de colin riz BIO/ poêlée de légumes / céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ mousse au chocolat ou à la fraise	Salade verte à disposition

La providence
V. Lukic

La gestionnaire
M.H. Suligoj