

















Du 03 décembre au 31 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 au 07 décembre	Salade de quinoa  Pilon de poulet Endive braisée Edam Compote /biscuit	 Salade verte Tartiflette p terre  Yaourt nature Fruit de saison		 Chou-fleur Rôti de porc Flageolet au jus Bûche du pilât Flan caramel	Céleris rave rémoulade Poisson provençal Carottes sautées Fromage de brebis Riz au lait
Semaine du 10 au 14 décembre	Salade verte emmental Cappelletis sce bolognaise  Yaourt nature Fruit de saison	Assiette charcutière Œufs dur béchamel Epinards gratin Fromage Pâtisserie maison		Soupe maison Haché de veau Ecrasé de p terre Fromage Fruit de saison	 Carottes râpées Quenelle de poisson Riz au beurre  Fromage Liégeois
Semaine du 17 au 21 décembre	 Betterave Merguez aux poivrons 5 céréales Camembert Fruit au sirop	Avocat mayonnaise Boulette de boeuf Macaroni coulomier glace		Repas de Noël  Voir affiche sur les restaurants	Soupe poisson Poisson pané Haricots verts Fromage Compote de fruit
Semaine du 24 au 28 décembre					

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

















Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



Du 07 JANVIER AU 01 FEVRIER 2019					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 07 au 11 janvier	Soupe vermicelles Cordon bleu Haricots verts Fromage Compote de pomme 	Assiette charcutière rôti de porc Lentilles au jus  Fromage Fruit de saison		Salade d'endive au thon Queue de lotte sée aux poivres Polenta Fromage Gâteau des rois 	Œufs durs mayonnaise Gratin de poisson Chou-fleur en beignets Fromage Fruit de saison
Semaine du 14 au 18 janvier	Salade de betteraves Macaroni à la Sauce bolognaise Comté Fruit de saison	Salade de pomme de terre Escalope volaille brocolis  Fromage Éclair au café		 Chou chinois aux lardons Blanquette de veau Riz Fromage Fruit de saison	 Salade de lentilles  Quenelle aux légumes Carottes sautées Fromage Flan nappé au caramel Avec biscuit
Semaine du 21 au 25 janvier	 Salade verte aux noix Tartiflette  Fromage Yaourt aux fruits	Soupe de légumes Palette de porc Chou émincé Fromage Moelleux chocolat maison 		Cassoulet Canard / cervelas Fromage Citron givré	Surimi mayonnaise Poisson à l'italienne Gratin de poireaux Fromage Compote de fruit
Semaine du 28 janvier au 01 février	H vert vinaigrette Raviolis au fromage à la Crème fraîche Fromage Fruit au sirop	Salade de pâtes Paupiette de veau carottes  Fromage Tarte aux pommes maison 		 Hachis au canard Salade verte  Fromage Fruit	 Salade verte aux gésiers  Poisson meunière riz pilaff Camembert Pâtisserie

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 

