


























LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire


MALLEMORT
DE PROVENCE

Du 04 au 22 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 04 au 8 décembre <i>Le mardi midi Le chef viendra sur agliana pour faire la popote avec vous</i></p>	<p> Salade d'endive aux dés de fromage Paupiette de bœuf aux olives purée au beurre  Compote</p>	<p> Lentilles vinaigrette  Lasagnes aux épinards * Et fromage fondu  Crème dessert chocolat Fruit</p>		<p> Soupe de légumes Poisson pané Riz pilaf Sauce tomate Fromage *Tarte aux pommes</p>	<p> pain de p terre mayonnaise  ciboulette Omelette roulée aux herbes h verts sautés Yaourt nature Fruit </p>
<p>Semaine du 11 au 15 décembre <i>Le jeudi 14 le chef viendra sur joliot pour faire la popote avec vous</i></p>	<p>merguez aux oignons confits avec sa sauce  riz au beurre  Fromage à la coupe Fruit </p>	<p> potage aux vermicelles la quenelle nature sauce béchamel fromage rapé Chou-fleur à l'huile d'olive  Yaourt citron</p>		<p> Salade de pois chiche mais œufs durs*  *gratin de pâte au *reblechon Compote</p>	<p> Salade verte aux dés de fromage *Gratin de poisson façon blanquette Semoule au beurre Fromage blanc au miel  </p>
<p>Semaine du 18 au 22 décembre Mardi repas de fin d'année</p>	<p>Betterave vinaigrette  lesTorsades à la bolognaise*  Fromage râpé Banane </p>	<p>*Le Burger en folie *émincée de poularde à la crème *Poêlée de Noël avec sa timbale de riz Conté à la coupe *La tarte tropézienne revisitée La Clémentine et ses friandises</p>		<p> Salade de mâche aux noix gnocchi sauce aux petits légumes Fromage râpé *salade de fruit Avec sa chantilly et son chocolat</p>	<p> Salade de p terre cornichon olives à l'huile d'olive Croque au fromage* *Carottes rondelles sautées persillées compote </p>
<p>Semaine du 25 au 29 décembre</p>	<p>Noël</p>	<p>Vives les vacances</p>	<p>Vives les vacances</p>	<p>Vives les vacances</p>	<p>Vives les vacances</p>

Pain Bio tous les jours Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

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 : * (astérisque)

Menu sans protéine animale



	Du 08 janvier au 26 janvier 2024				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1^{er} au 7 Janvier	Vives les vacances	Vives les vacances	Vives les vacances	Vives les vacances	Vives les vacances
Semaine du 08 au 12 janvier Le 9 janvier Repas proposé par les ambassadeurs du ce2	Salade verte Macaroni au beurre Bolognaise fromage râpé Fromage compote	Soupe de légumes Pilon de poulet croustillant gnocchi sce blanche crème chocolat La mini brochette de fruits		lentilles vinaigrette* riz aux légumes façon rizotto et son parmesan fruit flan caramel	carottes en batonnet sce au fromage blanquette de poisson* pomme vapeur* fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 janvier Le 16 janvier nous fêterons l'épiphanie	*Salade de pâtes aux œufs radis carotte Croque au fromage* Haricots verts persillés Banane	*carottes râpées gratin de p terre betternut façon tartiflette* Fruit Galette à la frangipane Les couronnes seront là		Soupe de vermicelles * Paleron braisé avec sa mayonnaise * Légumes vapeur Fromage pomme	Salade de riz cornichons radis mais *Omelette crémeuse au fromage Poêlée rustique de saison* Compote
Semaine du 22 au 26 janvier	chiffonade de laitue duo de toasts* houmus *tapenade *Gratin de macaroni savoyard à l'emmental Fruit Macaron	soupe de légumes* couscous à la volaille Semoule avec les légumes Salade de fruits		Betterave vinaigrette Boulette de bœuf sauce petits légumes purée * Compote	* Carottes râpées *Filet de poisson crème aux poireaux riz au beurre yaourt

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 : * (astérisque)

Menu sans protéine animale