



Menus scolaire

Du 26 novembre au 11 janvier 2019

	LUNDI	ref GEM	MARDI	ref GEM	JEUDI	ref GEM	VENDREDI	ref GEM
Du 25 nov au 29 novembre 2019	Choux blanc/lardons		Bouillon de volaille au vermicelle		Salade verte au cervelas		Cœur de blé en salade	
	Sauté de dinde		Emincé de bœuf		Brandade de morue		Rôti de porc	
	Riz		Haricots verts				Epinards béchamel	
	Fruits au sirop		Fromage + Fruits		Compotes		Clémentines	
Du 02 au 06 décembre 2019	Salade de riz		Velouté de citrouille		Carottes râpées		Salade composée	
	Goulasch de bœuf		Poisson		Saucisse		Escalope de poulet	
	Carottes fondantes		Pâtes bio		lentilles		Petit pois/carottes	
	Yaourts		Fruits		Salade de fruits au sirop		Pâtisserie	
Du 09 au 13 décembre 2019	Radis noir		Salade de pâtes d'automne (Pommes, champignons, fromage, noix)		Crème de Potimarron		Pâté de campagne	
	Curry d'agneau		Escalopes de porc		Poulet rôti		Poisson pané	
	Riz basmati		Epinards au jus		Frites		Brocoli béchamel	
	Yaourts		Fruits de saison		Fruits de saison		Compote	
MENU DE NOEL								
Du 16 au 20 décembre 2019	Salade toxane (pâtes, thon, tomates, féta, poivron, olives)		Betteraves		Crème de haricots à la coco		Jambon du pays	
	Emincé de porc		Bœuf à la provencale		Poisson		Fondant de poulet aux cèpes	
	Purée de potimaron		Coquillettes		Poêlée de légumes croquant		Pommes rissolées	
	Fruits		Fromage blanc		Fruits		Dessert de Noël	
Du 06 au 10 janvier 2020	Céleri rémoulade		Soupe de saison		Œufs mimosa		Chou rouge	
	Poisson		Escalope de Poulet		Tartiflette		Rôti de veau	
	Riz		Choux fleurs au jus				Duo de carottes	
	Pommes au four		Fruits		Fruits		galette frangipane	

Toutes les viandes servis sont d'origine Française

Tous les plats sont élaborés sur place

Bon APPETIT!



Menus conformes au contrôle du GEM-RCN

(sous réserve des fiches techniques)

Menus validés par Vanessa Payement,
Diététicienne-Nutritionniste