

# Menus du Restaurant Scolaire

Tous les repas sont élaborés et fabriqués sur place en respectant un plan alimentaire et la saisonnalité des produits.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés. Viandes bovines, de porc, volailles issues d'élevages français.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>SEMAINE DU</b> <b>04 au</b> <b>08/12/2023</b> 	<p>Cœur de pamplemousse Coleslaw rose <i>BOC</i></p> <p>Pavé de lieu, crème de romarin <i>ou</i></p> <p>Goulasch à la hongroise <i>Avec</i></p> <p>Poêlée de légumes Gratin de rutabagas <i>BOC</i></p> <p>Chanteneige <i>ou</i></p> <p>Yaourt fermier Bio <i>BOC</i></p> <p>Clémentine, kiwi, Pomme</p> <p><i>*Coleslaw rose : carotte, betterave, radis rose, vinaigrette)</i></p>	<p>Surimi, crème ciboulette Salade de gésiers <i>BOC</i></p> <p><u>Plat alternatif</u> : Tartiflette Végé <i>ou</i></p> <p>Sarthiflette <i>Avec</i></p> <p>Salade verte <i>BOC</i></p> <p>Camembert Bio <i>ou</i></p> <p>Yaourt fermier Bio <i>BOC</i></p> <p>Fromage blanc fermier et confiture sarthoise</p>	<p>Mâche aux crevettes et agrumes Guacamole <i>BOC</i></p> <p>Dos de merlu, sauce citronnelle <i>ou</i></p> <p>Haut de cuisse de poulet, crème de champignons <i>Avec</i></p> <p>Haricots beurre Bio Lentilles corail <i>BOC</i></p> <p>Camembert Bio <i>ou</i></p> <p>Yaourt fermier Bio <i>BOC</i></p> <p>Tarte normande Riz au lait au chocolat</p>	<p>Macédoine au thon Velouté de carottes au cumin <i>BOC</i></p> <p>Omelette <i>ou</i></p> <p>Œufs à la florentine <i>Avec</i></p> <p>Coquillettes Blé <i>BOC</i></p> <p>Boursin <i>ou</i></p> <p>Yaourt fermier Bio <i>BOC</i></p> <p>Fruits au sirop</p>