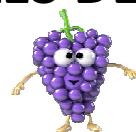




MENUS ECOLES DÉCEMBRE 2024



	LUNDI 2 DÉCEMBRE	MARDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 5 DÉCEMBRE	VENDREDI 6 DÉCEMBRE
	Rillettes de porc	Salade coleslaw	Salade verte au maïs	Salade verte aux croûtons
	Blanquette de Veau	Poulet rôti	Pâtes mac and cheese	Brandade de morue
	Riz	Haricots verts		
	Edam - Fruits de saison	Bûche du Pilat - Compote	Yaourt	Comté - Crème dessert
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	Croissant - Fruit



	LUNDI 9 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
	Friand au fromage	Soupe	Carottes râpées	Mousse de sardines au carré frais
	Blanquette de poisson	Tartiflette	Chili sin carne	Sauté de porc au caramel
	Fondue de poireaux et de pommes de terre	Salade verte	Riz	Poêlée d'automne
	Gouda - Fruits de saison	Compote	Yaourt	Fruits de saison
GOÛTERS	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Yaourt - Madeleine - Fruit	Fête des anniversaires	Pain - Fromage - Compote



	LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE - Repas de Noël
	Soupe	Samoussa aux légumes	Taboulé aux choux-fleurs	Terrine de volaille au foie gras
	Steak haché	Filet de lieu au citron	Pizza aux fromages	Tournedos de Bœuf sauce périgourdine
	Frites	Haricots beurre	Salade verte	Étoile de pomme de terre
	Fromage - Compote	Petits suisses	Mousse au chocolat	Vacherin fruit rouge
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Compote - Biscuit - Fruit	Noël des garderies	Yaourt - Biscuit - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

