

# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de cœurs de palmier</p> <p>Saucisse fumée* Cocos mijotés </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons  Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>	<p>Salami*</p> <p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Gouda</p> <p><u>Far breton</u> </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière</p>	<p>Salade verte emmental et croutons</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Gratin d'épinards </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade de cœur de palmiers:** Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs  
**Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc