



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 14- DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti Coquillettes</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Compotes de pommes</u></p> <p>S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade fleurette</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC) </p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>	<p>Salade de montagne</p> <p>Boulettes de bœuf aux fruits secs </p> <p>Semoule</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Panacotta coulis de fruits</u> </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage Gratin de butternut et potiron</p> <p>Brownies</p> <p></p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux* Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P: Rôti de dinde S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc