

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



*Vendredi 1 décembre*

Velouté bolets  
Hocki chou romanesco  
Crème vanille



## Du 1 au 15 décembre 2023

*Lundi 4 décembre*

Potage dubarry  
Chili con carné—riz  
Emmental  
Fruit de saison



*Mardi 5 décembre*

Lentilles aux lardons  
Poisson pané  
Duo de courgettes  
Crème au chocolat



*Mercredi 6 décembre*

Terrine de saumon  
Rôti de porc purée petits pois  
Crème de fromage  
Fruit de saison



*Jeudi 7 décembre*

Macédoine  
Nuggets de blé—flageolets  
Crème à la vanille



*Vendredi 8 décembre*

Potage de légumes  
Dinde marengo gnocchis  
Camembert\*  
Fruit de saison

*Lundi 11 décembre*

P-de terre jambon tomate  
Lieu noir—salsifis  
Fromage blanc\*



*Mardi 12 décembre*

Betterave—Maïs  
Tartiflette et salade  
Gouda  
Compote



*Mercredi 13 décembre*

Céleri rémoulade\*  
Pilons de poulet  
P-de terre rissolées  
Suisses aux fruits



*Jeudi 14 décembre*

Velouté de légumes  
Paupiette de veau épinards  
béchamel  
Mimolette  
Fruit de saison



*Vendredi 15 décembre*

Haricots verts vinaigrette  
Tortilla de p-de terre salade\*  
Crème de fromage  
Fruit de saison



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés  
(en fonction des arrivages, de problème  
d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 18 au 22 décembre 2023



## Repas de Noël



*Lundi 18 décembre*

Potage tomate vermicelle  
Poisson meunière  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Fruit de saison

*Mardi 19 décembre*

Chou fleur vinaigrette  
Steak haché  
Purée de p-de terre  
Crème de fromage  
Fruit de saison



*Mercredi 20 décembre*

Délice de crabe, saumon  
et étrilles  
Filet mignon à la  
sauce champignons  
Pommes duchesse  
Douceur d'ananas et son  
coulis de fruits rouges

*Jeudi 21 décembre*

Bouchées apéritives  
Sauté de chapon  
à la sauce foie gras  
Pommes noisette  
Dessert au praliné et sa  
crème anglaise

*Vendredi 22 décembre*

Haricots beurre vinaigrette  
Jambon blanc— pâtes  
Crème de fromage  
Compote

« Bonnes  
vacances et  
joyeuses fêtes  
à tous »



**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés  
(en fonction des arrivages, de problème  
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison