





	DU 2 au 6 DÉCEMBRE	DU 9 au 13 DÉCEMBRE	DU 16 au 20 DÉCEMBRE
Lundi	Œufs mimosa Fricassée de poulet (Maison) S/V : Fricassée de colin Haricots vert (bio) Fromage Ananas frais	Velouté de carottes Hachis parmentier S/V : Parmentier poisson Salade verte Fromage Fruits	Potage Saint-Germain (Maison) Lasagnes bolognaise (Maison) S/V : Lasagne thon Salade verte Fourme d'Ambert (AOC) Salade de fruits
Mardi	Soupe de potiron Sauté de bœuf aux oignons (Maison) S/V : Croustillant emmental Carottes braisées (Maison) Yaourt nature Clémentines	MENU GREC  Salade concombres / poivrons / feta Pitas gyros <i>(galette de pain garnie de poulet et de légumes)</i> Portokalopita <i>(gâteau à l'orange et au yaourt)</i>	Salade de pâtes au surimi (Maison) Escalope de dinde S/V : Croustillant végété Carottes sautées aux pois chiches (m) Yaourt arôme/madeleine
Mercredi	Salade de blé (m) Quenelles natures Brocolis persillés Laitage Bananes à l'orange	Mortadelle/cornichons S/V : Taboulé Pilons de poulet rôti S/V : Merlu grillé Haricots beurre Riz au lait	Artichauts en vinaigrette (Maison) Saucisse de Montbéliard S/V : Omelette Lentilles à la tomate Fromage Poire Louise Bonne
Jeudi	Salade de lentilles (bio) Jambon braisé au jus S/V : Colin bordelaise Gratin de chou fleur Carot Cake à la cannelle (Maison)	Chou rouge vinaigrette (Maison) Tortilla pommes de terre (Maison) Laitue iceberg Comté (AOC) Compote pomme cassis (bio)	Taboulé aux agrumes (Maison) Gnocchis aux légumes d'automne Et choux romanesco Fromage Œufs au lait (Maison)
Vendredi	Cèleri rémoulade (Maison) Sauté de porc poivrons/tomates (Maison) S/V : boulettes de soja Riz à l'espagnole (Maison) Six de Savoie Eclair vanille	Macédoine mayonnaise Beau filet de hoki Poêlée campagnarde Fromage blanc Banane	MENU DE NOËL Salade composée de Noël (Maison) Canard à l'orange (Maison) S/V : colin pané Pommes dauphine Fromage/dessert de Noël (Maison) 

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

Menu proposé par les élèves de CE2

