



MOIS DE DECEMBRE 2024



LUNDI 02

*Betterave au sésame **
Filet de poulet tandoori (fr)
Riz de camargue IGP
*Yaourt nature (48) **

MARDI 03

*Endive graine de courges **
Rôti de porc de l'Aveyron (fr)
Lentille verte
*Cantal AOP **
*Kiwi **

JEUDI 05

Tarte fine aux poireaux
Mélanges 4 céréales
*Carottes vapeur * (48)*
Gaufre au sucre

VENDREDI 06

Oeuf mayonnaise
Filet de colin poché
Chou braisé (48)
*Emmental **
*Banane **

LUNDI 09

*Chou rouge aux pomme **
Steak haché (48 fr)
Haricot vert
*Bûchette de chèvre **
*Mandarine **

MARDI 10

*Coleslaw (48) **
Cordon bleu (fr)
Poelée de légumes aux châtaignes
*Fromage blanc * (48)*

JEUDI 12

Velouté de courge
Saucisse (fr)
Blé
*Emmental **
*Pomme **

VENDREDI 13

*Salade verte **
Pâtes à la tomate
Légumes grillés
Glace

LUNDI 16

Macédoine de légumes
Feuilleté au fromage
Chou fleur
*Bûche de chèvre **
*Orange **

MARDI 17

*Salade de chou blanc **
Epaule d'agneau (fr)
Flageolets
*Yaourt Nature (48) **

JEUDI 18 REPAS NOËL

Endives noix emmental
Filet de poulet aux cèpes (fr)
Frites
Cookies
*Clémentine **

VENDREDI 19

*Carottes râpées **
Paupiette de veau (ue)
Petit pois
*Cantal AOP **
Compote de fruit

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

RESTAURANT SCOLAIRE

BON APPÉTIT !

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Biocoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

