




## Repas Reine des neiges

## Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Céleris</b> rémoulade <b>Chou blanc</b> vinaigrette	Le met préféré de Sven : <b>Carottes rapées</b> à la vinaigrette au fromage blanc	Maïs & Haricots rouges vinaigrette Salade de lentilles vinaigrette à la coriandre	Potage Crécy Betterave vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette Endives aux dés de fromage
<b>Plat</b>	<b>Filet de lieu</b> sauce citron	 Boulette de bœuf sauce Arendelle : Sauce brune, échalote, aïrelles	 Rôti de dinde au jus	 Jambon + Ketchup	Hachis parmentier végétarien
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Ana et Elsa : Purée de potiron	Choux fleur béchamel	<b>Coquille BIO</b>	
<b>Plat sans viande</b>		Boulette végétarienne sauce Arendelle	Omelette	Pané fromager	
<b>Produit laitier</b>	Camembert Pont l'évêque		<b>Maasdam BIO</b> Mimolette	Yaourt nature & sucre Yaourt aux fruits mixés	<b>Emmental individuel BIO</b> Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat Liégeois au chocolat	L'île d'Olaf : Ile flottante et crème anglaise	Compote <b>pomme</b> ananas fraîche	<b>Banane BIO</b> Fruit de saison	Choix de fruits de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

## Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Betterave vinaigrettes Avocat viniagrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au citron <b>Céleri</b> sauce fromage blanc au curry	Macédoine de légumes mayonnaise Chou fleur vinaigrette persillée	Potage de potimarron Chou fleur vinaigrette persillée	Chou rouge vinaigrette Concombre bulgare
<b>Plat</b>	Couscous végétarien (boulettes végétariennes, semoule, légumes couscous)	Steak haché de bœuf	<b>Filet de lieu</b> sauce crème	Nuggets de poulet	Pizza au fromage
<b>Accompagnement</b>		Potatoes	<b>Coquille BIO</b>	Epinards béchamel	<b>Salade verte</b>
<b>Plat sans viande</b>	Galette de soja provençale		Nuggets de blé végétariens		
<b>Produit laitier</b>	<b>Camembert BIO</b> Bûchette mi-chèvre	Saint Paulin Edam	Emmental râpé	Suisse aromatisé Yaourt nature sucré	Flan chocolat / Creme chocolat & sa tranche de pain d'épice
<b>Dessert</b>	Liégeois Vanille Liégeois Chocolat	<b>Kiwis BIO</b> <b>Banane BIO</b>	Compote pomme-banane individuelle Cocktail de fruits en sirop	Gateau au yaourt	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 51 du 16 au 20 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végé VENDREDI
Entrée	<b>Haricots vert BIO</b> vinaigrette Endives vinaigrette croustons	Œuf dur mayonnaise Pâté de foie	Potage poireaux & pomme de terre Poireaux vinaigrette	<p><b>Repas de Noël</b> ✨</p>	<b>Betterave vinaigrette BIO</b> Haricots beurre vinaigrette à l'ail
Plat	<b>Dos de colin</b> sauce nantua	Cordon bleu	Normandin de veau sauce marengo		Nuggets végétariens
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Petits pois & carottes	<b>Semoule BIO</b>		Purée de potiron
Plat sans viande	Pané fromager		<b>Filet de lieu</b> sauce marengo		
Produit laitier	Suisse nature & sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Gouda	Tomme noire Carré fondu		Fromage blanc nature & sucre Suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme individuelle Poire au sirop	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Banane BIO</b> Fruit de saison		Sablé de Retz

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.