RESTAURANTS SCOLAIRES **DÉCEMBRE 2018**



LUNDI 3

Émincé de concombre ciboulette Calamars à l'armoricaine Pomme vitelotte et rate à la peau Mont d'or Clémentine bio

LUNDI 10

Pois chiche à la catalane Steak haché charcutière (bœuf comtois) Epinards en branche au mascarpone Rondelé Mousse chocolat noir

LUNDI 17

Assiette de maïs Poisson pané et citron frais Trio de brocolis au beurre de baratte Flan caramel

En vert: produit local ou artisanal

MARDI 4

Velouté de poireau Escalope de veau grillée et son jus Petits pois étuvés Roitelet Pâtisserie orientale

MARDI 11

Soupe à l'oignon et croûtons Longe de porc rôtie sauce piquante Haricots plats persillés Comté râpé Orange bio

MARDI 18

Potage paysan Œuf dur sauce soubise Lentilles et petits légumes Fromage frais nature Sablé amande

JEUDI 6

Assiette de lentilles vinaigrette Eglefin frais au beurre blanc Carottes fraîches ondulées Mini babybel bio Tranche d'ananas frais

JEUDI 13

Chou rouge émincé Irish Stew d'agneau Crushed potatoes Compote de pomme bio à la cannelle

JEUDI 20

Salade de haricots blancs Quenelle nature et duxelles de champignons Légumes d'hiver (panais, rutabaga...) Camembert AOC /pain aux noix Banane fressinette

VENDREDI7

Céleri râpé à la comtoise Braisé de bœuf jurassien Blé tomaté Yaourt arôme noix de coco

VENDREDI 14

Effiloché d'endive à huile de colza bio Pavé de cabillaud béarnaise Torti à l'encre de sèche Brebis crème Poire

VENDREDI 21

Apéritif jus de pommes Mâche au saumon fumé Dinde émincée, sauce au foie gras Riz bio de Camargue Petit pain blanc Clémentine Corse / Chocolat maison

