

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE DECEMBRE 2018

lun 03 déc	mar 04 déc	jeu 06 déc	ven 07 déc
Taboulé	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	Piémontaise Salade de pdt, tomates, œuf
Emincé de bœuf sauce marenco	Escalope de volaille	Gratin savoyard (plat complet)	Filet meunière quartier citron
Carottes persillées	Flageolets		Petit pois
Pavé 1/2 sel	 Camembert	 St Paulin	Six de savoie
Crème dessert chocolat	Compote	 Pomme	 Flan pâtissier Maison
lun 10 déc	mar 11 déc	jeu 13 déc	ven 14 déc
Roulade de surimi mayonnaise	Pâté en croûte Galantine de volaille	 Chou blanc vinaigrette	Salade de riz (œuf, tomates, maïs)
Paupiette de veau sauce forestière	Cordon bleu de volaille	Palette de porc à la diable Escalope de volaille au jus	Crumble de poisson provençale
Semoule	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur persillées	Rousties de légumes
Yaourt aromatisé	 Carré ligueil	 Mimolette	Cantadou
Galette bretonne	Clémentines	Mousse chocolat	Donuts
lun 17 déc	mar 18 déc	jeu 20 déc	ven 21 déc
 Carottes râpées	 Céleri rémoulade	 Menu de Noël	Salade de pâtes, dés de volaille et mimolette)
Jambon grill Jambon de dinde	 Lasagnes bolognaises		Poisson pané quartier citron
Lentilles	Salade verte		Epinards béchamel
Frippons	 Edam		Tartare nature
Liégeois vanille	 Kiwi		Flan nappé caramel

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE



VIANDE BOVINE