

Menus du mois de **décembre** 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| du 2 au 6 déc | <p>Emincé de cuisse de poulet <i>Sauce façon blanquette</i></p> <p>Carottes CE2</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Gaufre liégeoise</p> | <p>Céleri râpé <i>Sauce mayonnaise</i></p> <p>Gratin de gnocchis <i>Sauce fromagère</i></p> <p>Clémentine</p> | <p>Betteraves bio <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>Sauté de bœuf <i>Sauce façon bourguignon</i></p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Edam bio</p> | <p>Velouté de butternut</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Coquillettes bio Emmental bio râpé</p> <p>Flan au chocolat</p> | <p>Filet de colin MSC <i>Sauce dieppoise</i></p> <p>Haricots verts bio à l'ail</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote fraîche Pomme bio vanille</p> |
| du 9 au 13 déc | <p>Sauté de dinde <i>Sauce à la moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Torsades bio</p> <p>Camembert bio</p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Salade iceberg <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf <i>Sauce à la lombarde</i></p> <p>Purée de pommes de terre et panais</p> <p>Pomme HVE</p> | <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Mélange de pommes de terre, potiron et béchamel</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Compote fraîche Pomme bio ananas</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes végétariennes <i>Façon couscous</i></p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage blanc régional Sucre – coulis de mangue</p> | <p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC <i>Sauce Nantua</i></p> <p>Chou-fleur HVE persillé</p> <p>Banane bio</p> |
| du 16 au 20 déc | <p>Haricots verts bio <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>Boulettes au bœuf <i>Sauce Arrabiata</i></p> <p>Pennes bio Emmental bio râpé</p> <p>Fromage blanc régional Sucre</p> | <p>Betteraves bio <i>Vinaigrette</i></p> <p>Riz de Camargue IGP, potiron et emmental <i>Façon risotto</i></p> <p>Flan à la vanille</p> | <p>Toast de rillettes de poisson et saumon du Chef au fromage frais bio</p> <p>Filet de saumon MSC <i>Sauce miel et marrons</i></p> <p>Pommes de terre forestine</p> <p>Bûche de Noël tout chocolat</p> | <p>« Sot l'y laisse » <i>Sauce aux marrons et pain d'épices</i></p> <p>Pommes de terre forestine</p> <p>Clémentine</p> <p>Bûche de Noël tout chocolat</p> | <p>Beignet de calamar à la Romaine <i>Sauce façon tartare</i></p> <p>Epinards à la Béchamel</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote</p> |
| Vacances de NOËL à partir du 21 décembre / Reprise de la classe le 6 janvier 2025 | | | | | |

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.