

Restaurant Scolaire



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 02 au 06 décembre 2024	Du 09 au 13 décembre 2024	Du 16 au 20 décembre 2024	Du 23 au 27 décembre 2024
Lundi	Taboulé aux petits pois Raviole de fromages Yaourt nature Orange	Granité de carottes à l'orange Poisson pané sauce tartare Petit pois Tome noire Gâteau de riz	Surimi mayonnaise Escalope de dinde Carottes sautées Cantal Kaki	<p><i>Bonnes vacances et Joyeuses fêtes de fin d'année</i></p>
Mardi	Carottes et raisins secs Filet de poisson à la ciboulette Riz pilaf Port salut Ananas au sirop	Velouté de brocolis au Roquefort Chili végétarien Riz Salade de pommes et kiwis	Céleri rémoulade Saucisse de Montbéliard Lentilles à la tomate Compote de pommes	
Mercredi	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet Poêlée campagnarde Poire	Salade verte Sauté de bœuf à l'orientale Semoule au beurre Vache qui rit Abricots au sirop	Salade verte aux maïs Quenelles de brochet au gratin Brocolis persillés Banane	
Jeudi	Cœurs d'artichauts vinaigrette Navarin d'agneau Haricots cocos Kiri Cocktail de fruits	Salade de lentilles Jambon braisé Chou fleur au gratin Yaourt nature Clémentines	<p><i>Repas de Noël</i></p>	
Vendredi	Chou chinois vinaigrette Saucisse de Toulouse Carottes sautées camembert Roulé au chocolat	Endives aux noix Blanquette de veau Torsades au jus Brie Crème caramel	Salade d'endives pommes et mimolette Parmentier de chou-fleur et pois chiches au curcuma Fromage blanc crème de marrons	

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Menu végétarien