





























MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES





























SEMAINE 49	LUNDI 30/11/2020	MARDI 01/12/2020	MERCREDI 02/12/2020	JEUDI 03/12/2020	VENDREDI 04/12/2020		
ENTRÉE	Salade de maïs	/	 Carottes râpées bio	Salade feuille de chêne vinaigrette	/		
PLAT CHOIX N°1	 Émincé de bœuf bio sauce curcuma	Quenelle nature sauce forestière	Tarte au fromage	Boulettes d'agneau/merguez et légumes couscous	 Filet de colin MSC aux corn-flakes		
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre cubes persillées	Beignets de chou-fleur	/	 Semoule bio	Duo de carottes béchamel		
LAITAGE	/	 St-Morêt bio	/	 Yaourt au sucre de canne bio	 Edam bio		
DESSERT	 Mousse au chocolat bio	Pomme	 Compote pomme/poire bio	/	Salade de fruits (clémentine, banane, ananas)		
GOÛTER	 Baguette bio	 Petit beurre bio	Moelleux marbré	 Baguette bio	Roulé à la framboise		
	 Confiture de fraise bio	 Jus d'orange bio	/	Pâte à spéculoos	/		
	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio		
LÉGENDES DES LABELS	 Agriculture biologique*	 pêche durable	 Bleu blanc cœur	 AOC Appellation d'origine contrôlée	 Label rouge	 Viande bovine française	 Nouvelle agriculture

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

* Sur le menu de décembre, nous proposons **48,3% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES






























SEMAINE 50	LUNDI 07/12/2020	MARDI 08/12/2020	MERCREDI 09/12/2020	JEUDI 10/12/2020 - Menu végétarien -	VENDREDI 11/12/2020		
ENTRÉE	  Salade composée aux dés de cantal	/	 Duo endives bio et betteraves bio	/	/		
PLAT CHOIX N°1	 Pileons de poulet BBC grillés au paprika	Cœur de merlu sauce curry/coco	Steak haché sauce crème échalote	Brandade de morue	 Tortellinis au gruyère AOP sauce pesto vert		
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles IGP maison	 Petits pois et carottes rondelles bio	Purée de petits pois	/	/		
LAITAGE	/	 Cousterson bio à la coupe	/	Fromage frais à la vanille	 Fromage blanc bio et brisures d'Oréo		
DESSERT	 Purée pomme/fraise/cassis bio	 Flan au caramel bio	Crème dessert praliné	Kiwi et quartier d'orange	Banane		
GOÛTER	Moelleux vanille/choco	 Baguette bio	 Madeleine bio	 Baguette bio	 Briochette aux pépites de chocolat bio		
	/	 Confiture de myrtilles bio	Clémentine	Samos	/		
	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio		
LÉGENDES DES LABELS	 Agriculture biologique*	 pêche durable	 Bleu blanc cœur	 AOC Appellation d'origine contrôlée	 Label rouge	 Viande bovine française	 Nouvelle agriculture

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de décembre, nous proposons **48,3% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

SEMAINE 51	LUNDI 14/12/2020	MARDI 15/12/2020 - Menu végétarien -	MERCREDI 16/12/2020	JEUDI 17/12/2020	VENDREDI 18/12/2020		
ENTRÉE	/	Salade de mâche aux carottes râpées	/	 Menu de fêtes Entrée festive (surimi, tomates cerises et salade, sauce cocktail)	/		
PLAT CHOIX N°1	 Omelette au fromage bio	 Blanquette de dinde BBC	 Profillet de Colin MSC + citron	 Saumon frais MSC à la crème	Sauté de mouton sauce provençale		
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts bio persillés	Frites	Gratin de chou-fleur	Pommes duchesse	 Semoule bio		
LAITAGE	Emmental à la coupe	 Yaourt mixé à la fraise bio	Galet de la Loire à la coupe	 Glace et jus de fruits bio	 Vache qui rit bio		
DESSERT	Poire	/	Liégeois pomme/mangue	 Clémentines de Corse IGP et chocolats de Noël	 Compote de pomme bio + brisures de Spéculoos		
GOÛTER	 Baguette bio	 Sablé nappé au chocolat bio	Barre marbrée	 Baguette bio	Barre bretonne		
	 Confiture d'abricots bio	Jus de pomme	/	 Pâte à tartiner bio	/		
	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio	 Lait bio		
LÉGENDES DES LABELS	 Agriculture biologique*	 pêche durable	 Bleu blanc cœur	 AOC Appellation d'origine contrôlée	 Label rouge	 Viande bovine française	 Nouvelle agriculture

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de décembre, nous proposons
48,3% de composantes en Agriculture biologique (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.