



## 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
<b>ENTRÉE</b>	Salade de maïs	/	 Carottes râpées bio	Salade feuille de chêne vinaigrette	/
<b>PLAT CHOIX N°1</b>	 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
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes de terre cubes persillées	Beignets de chou-fleur	/	 Semoule bio	Duo de carottes béchamel
<b>LAITAGE</b>	/	 St-Morêt bio	/	 Yaourt au sucre de canne bio	 Edam bio
<b>DESSERT</b>	 Mousse au chocolat bio	Pomme	 Compote pomme/poire bio	/	Salade de fruits (clémentine, banane, ananas)

<b>GOÛTER</b>	 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

<b>LÉGENDES DES LABELS</b>	 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
<b>ENTRÉE</b>	Salade composée aux dés de cantal	/	Duo endives bio et betteraves bio	/	/
<b>PLAT CHOIX N°1</b>	Pilons 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
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Lentilles IGP maison	Petits pois et carottes rondelles bio	Purée de petits pois	/	/
<b>LAITAGE</b>	/	Cousteron bio à la coupe	/	Fromage frais à la vanille	Fromage blanc bio et brisures d'Oréo
<b>DESSERT</b>	Purée pomme/fraise/cassis bio	Flan au caramel bio	Crème dessert praliné	Kiwi et quartier d'orange	Banane
<b>GOÛTER</b>	Moelleux vanille/choco	Baguette bio	Madeleine bio	Baguette bio	Brioche aux pépites de chocolat bio
	/	Confiture de myrtilles bio	Clémentine	Samos	/
	Lait bio	Lait bio	Lait bio	Lait bio	Lait bio
<b>LÉGENDES DES LABELS</b>	Agriculture biologique*	pêche durable	Bleu blanc cœur	AOC Appellation d'origine contrôlée	Label rouge
			Bleu blanc cœur	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		
<b>ENTRÉE</b>	/	Salade de mâche aux carottes râpées	/	 <b>Menu de fêtes</b> Entrée festive (surimi, tomates cerises et salade, sauce cocktail)	/		
<b>PLAT CHOIX N°1</b>	 Omelette au fromage bio	 Blanquette de dinde BBC	 Profilé de Colin MSC + citron	 Saumon frais MSC à la crème	Sauté de mouton sauce provençale		
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Haricots verts bio persillés	Frites	Gratin de chou-fleur	Pommes duchesse	 Semoule bio		
<b>LAITAGE</b>	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		
<b>DESSERT</b>	Poire	/	Liégeois pomme/mangue	 Clémentines de Corse IGP et chocolats de Noël	 Compote de pomme bio + brisures de Spéculoos		
<b>GOÛTER</b>	 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		
<b>LÉGENDES DES LABELS</b>	 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.