



CUISINE ROCHEFORT OCÉAN
DECEMBRE MENUS SCOLAIRES DU 4 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
04-dec potage LOCAL émincés de lapin BBC sauce crème pdt à l'anglaise yaourt aromatisés FERMIER	05-dec émincés de langue sauce charcutière troffis au pesto Port salut à la coupe fruit	07-dec macédoine mayonnaise goulash de boeuf LOCAL beignets de choux fleurs mousse chocolat	08-dec roulade de volaille cornichon poisson FRAIS sauce beurre citron cœurs de blé compote
11-dec potage rôti de porc BIO orloff salsifis et pdt sautés flan nappé caramel	12-dec boulettes d'agneau sauce tomate gnocchis Brie à la coupe fruit	14-dec oeufs durs BBC mayonnaise pizzas 3 fromages FRAICHE BIO salade verte fruit	15-dec betteraves aux pommes colin sauce basquaise coquillettes beurre yaourt nature sucré BIO
18-dec saucisses de volaille lentilles aux carottes suisses aromatisés fruit	19-dec sot l'y laisse sauce crème pommes dauphine royal chocolat clémentines	21-dec potage BIO roulé au fromage salade verte fromage blanc nature sucré	22-dec poisson pané citron purée de carottes Babybel fruit

LES PRODUITS LAITIERS ET LES DESSERTS PEUVENT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ

CONFORMÉMENT AU DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 2002, L'ORIGINE DU BŒUF ET DU VEAU SERA AFFICHÉE DANS LES ÉCOLES, A L'HÔTEL DE VILLE ET A LA DIRECTION ENFANCE JEUNESSE

Produits de saison
Produits issus de l'agriculture biologique

Produits d'origine locale
Produits bleu blanc cœur



Menu végétarien
Produits fermiers