



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

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



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

