Menus du mois de Décembre

	lundi	***mardi***	***mercredi***	***jeudi***	***vendredi***
Du 01/12 Au 05/12	Betteraves R Au sésame spaghettis à la Bolognaise « Fait Maison » Fruit de saison *	* Potage de légumes « Fait Maison » Chili végétarien « Fait Maison » Riz « Fait Maison » Fromage blanc « Fait Maison » *	Velouté de potimarron « Fait Maison » Pizza Salade verte « Fait Maison » Liégeois chocolat	Chou rouge et maïs « Fait Maison » * Saucisses de Toulouse « Fait Maison » Pois cassés « Fait Maison » Tomme de pays Croûtée * Cubes de poires au sirop	* Carottes râpées « Fait Maison » * Poisson de la criée « Fait Maison » Pommes vapeur vinaigrette « Fait Maison » Compote
Du 8/12 Au 12/12	Salade de haricots verts et féta « Fait Maison » Emincé de dinde « Fait Maison » Frites Yaourt nature « Fait Maison » *	* Crème Corail « Fait Maison » Couscous aux légumes et merguez « Fait Maison » Boulgour « Fait Maison » Fruit de saison *	Pâté de campagne Dos de colin vapeur « Fait Maison » Carottes à la crème « Fait Maison » Compote	Tresses au fromage Cassoulet « Fait Maison » Fruit de saison *	* Bouillon de volaille alphabet « Fait Maison » Raviolis aux légumes gratinés Crème dessert au chocolat
Du 15/12 Au 19/12	Salade de chou blanc et carottes « Fait Maison » * Saucisses de veau Flageolet « Fait Maison » Tarte aux pommes	*Repas de Noël* *Galantine de canard et sa salade* « Fait Maison » *Filet de cabillaud sauce Armoricaine* « Fait Maison » *Purée de patate douce* « Fait Maison » *Buche glacée au chocolat*	Tartine Savoyarde « Fait Maison » Coq au vin « Fait Maison » Carottes braisées Compote	Vermicelle à la tomate « Fait Maison » Petit salé « Fait Maison » Lentilles « Fait Maison » Cantal * Fruit de saison *	* Salade « Fait Maison » * Gnocchis à la florentine « Fait Maison » Yaourt nature « Fait Maison » *

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

= Fait maison –

= Produits locaux –

* Repas végétariens

* Repas semi-alternatifs

* Aide de l'U.E à destination des écoles

Le pain servit quotidiennement aux enfants de la cantine est BIO.

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits ***« durables et de qualité »*** *(BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE…)*

en Septembre était de 94% dont 37.9% de local.

La part de légumes BIO produits et fournis par nos services en Septembre était de 50.57% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.