

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE & ACCUEIL DE LOISIRS DU MERCREDI



DU 3 AU 21 DECEMBRE 2018



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Velouté de tomate Poule au pot avec sa sauce Champignons et pâtes ^{AB} Yaourt ^{AB} Compote	Quiche Lorraine Bœuf mode Carottes Vichy Fromage Clémentine	Salade de mâche aux croutons Roti de porc et son jus Haricots verts Fromage blanc ^{AB} au miel Eclair	Betterave Dos de colin sauce beurre blanc Riz ^{AB} Fromage Fruit de saison	Lentilles ^{AB} en salade Sauté de poulet provençal Poêlée de légumes Yaourt ^{AB} Pomme
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salami Chipolatas Haricots beurre poêlés Petits suisses ^{AB} Fruit de saison	Chou-fleur en vinaigrette Lasagnes de saumon Fromage Danette	Carottes râpées Cassoulet Yaourt ^{AB} Compotes au choix	Velouté de poireaux pomme de terre Rôti de dinde Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison	Endives aux noix et au Bleu Steak haché Frites Fromage blanc ^{AB} Compote
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Bouillon de vermicelle Filet de colin sauce bonne femme Purée de potiron Fromage blanc Fruit de saison	Menu bio Chou blanc avec dés de gruyère et lardons Rôti de porc Blé ^{AB} Tarte aux pommes	Cœur de palmier Bœuf Goulasch Pommes de terre vapeur Fromage Pomme/poire	Maquereau à la moutarde Sardine à la tomate Saucisse knacki Ratatouille Yaourt ^{AB} Cheesecake	<u>MENU DE NOEL</u>

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).
 Prix repas enfant 3,20€ ; prix repas exceptionnel ou adulte 3,80€.
 Protocole d'Accueil Individualisé 1.55 €. A titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.