

MENUS décembre 2020

Restaurant scolaire - Saint Maixent Sur Vie

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 07 11 décembre 2020	Du 14 Décembre au 18 décembre 2020	Du 30 novembre au 04 décembre 2020			
Duo céleri carottes	Salade de mâche croûtons maïs	Duo céleri carottes	Saucisson à l'ail	Carottes râpées	Potage de légumes
Sauté de porc au jus	Emincé de bœuf Marengo	Sauté de porc au jus	Sauté de poulet au romarin	Hachis Parmentier végétal	Pavé de colin
Riz pilaf	Flageolets	Pommes rissolées	Pommes rissolées	Salade verte	Epinards au beurre
Tomme blanche	Emmental	Kiri	Kiri	Camembert	Saint Môret
Kiwi	Compote de pommes	Entremet chocolat	Entremet chocolat	Nashi	Riz au lait caramel
Betteraves vinaigrette		Taboulé oriental	Taboulé oriental	Salade endives maïs	Rillettes de thon
Raviolis		Chipolatas	Chipolatas	Filet de lieu sauce basilic*	Tartiflette de légumes
Tomme noire		Côtes de blettes à la crème	Côtes de blettes à la crème	Boullgour aux légumes	Salade verte
Poire au chocolat		Fromage blanc	Fromage blanc	Rondelé nature	Mandarine
		Abricots au jus	Abricots au jus	Mousse au chocolat	
				Mousson de canard	Potage de légumes
		Salade de quinoa et petits légumes	Salade de quinoa et petits légumes	Blanquette de dinde sauce suprême	Bolognaise végétale
		Palette de porc provençale	Palette de porc provençale	Pommes duchesse	Pâtes au beurre
		Choux fleurs au gratin	Choux fleurs au gratin	Babel	Camembert
		Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Bûche Pâtissière	Orange
		Galette bretonne	Galette bretonne		

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

