

# MENUS du 25 NOVEMBRE au 20 DECEMBRE 2024

SEM. 48	<b>LUNDI 25 NOVEMBRE</b> Salade de lentilles Blanquette de veau aux légumes Céréales gourmandes Yaourt fermier	SEM. 49	<b>LUNDI 02 DECEMBRE</b> Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes Boulgour Fromage Fruit	SEM. 50	<b>LUNDI 09 DECEMBRE</b> Pizza savoyarde Sauté de poulet aux fruits secs Gratin de pâtes au butternut Yaourt fermier	SEM. 51 - NOËL AU RESTAURANT SCOLAIRE	<b>LUNDI 16 DECEMBRE</b> Salade Norvégienne Poisson pané Purée de courge Fromage Fruit
	<b>MARDI 26 NOVEMBRE</b> Soupe aux vermicelles Sausisse de poulet aux champignons Fondue de légumes Fromage Fruit		<b>MARDI 03 DECEMBRE</b> Wrap d'automne Poisson beurre rouge Purée bretonne Yaourt fermier		<b>MARDI 10 DECEMBRE</b> Salade vendéenne Bœuf carotte Semoule Fromage Fruit		<b>MARDI 17 DECEMBRE</b> Velouté vert sapin Poêlée forestière Risotto Crème vanille et biscuit
	<b>MERCREDI 27 NOVEMBRE</b> Duo de légumes râpés Conchiglioni à la bolognaise Mousse au chocolat		<b>MERCREDI 04 DECEMBRE</b> Salade d'hiver à l'orange Poisson au court bouillon Blé pilaf Fromage Fruit		<b>MERCREDI 11 DECEMBRE</b> Chèvre chaud Œuf dur façon grand-mère Embeurrée de légumes Fruit		<b>MERCREDI 18 DECEMBRE</b> Betterave Roti de porc, jus réduit Raviolis aux légumes Yaourt fermier
	<b>JEUDI 28 NOVEMBRE</b> Quiche au fromage Fondue de carottes Blisotto Compote de poire		<b>JEUDI 05 DECEMBRE</b> Salade de courge caramélisée Poulet korma Dahl de lentilles Crème vanille		<b>JEUDI 12 DECEMBRE</b> Soupe de légumes Poisson au beurre d'orange Endives braisées et pommes de terre Yaourt fermier et coulis		<b>JEUDI 19 DECEMBRE</b> Amuses bouche Boule de Noël au bœuf Smiley de pomme de terre Fromage Bûche de Noël
	<b>VENDREDI 29 NOVEMBRE</b> Rillettes de thon Brandade de poissons Salade maraîchère Panna cotta caramel		<b>VENDREDI 06 DECEMBRE</b> Velouté Dubarry Sauté de porc à l'asiatique Riz cantonnais Fromage Cake au chocolat		<b>VENDREDI 13 DECEMBRE</b> Macédoine mayonnaise Tourte Auvergnate Salade verte Ile flottante		<b>VENDREDI 20 DECEMBRE</b> Carotte râpée Tartiflette Salade verte Fromage Clémentine

Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**agriculture Biologique**.

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les 28 Novembre, 02, 11, 13 et 17 Décembre