

Restaurant scolaire décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




du 06/01 au 10/01	Salade Coleslaw  	Feuilleté au fromage 	Crudités Fromagère 	Salade de pois chiche 	Potage de légumes 
	Steak de bœuf L	Poulet au curry L	Cote de porc L	Calamar a l'américaine 	Tarte au légumes  
	Duo de haricots 	Pomme de terre vapeur 	Flageolets à la tomate	Riz 	Quinoa 
	Liégeois chocolat	Fromage blanc 	Galette des rois 	Galette des rois 	Fruit de saison 
du 13/01 au 17/01	Betteraves 	Salade verte au bleu 	Pizza forestière  	Repas portugais	Œuf mimosa
	Escalope de blé pané 	Escalope de veau L	Steak haché de veau 	Salade verte 	Frites 
	Carottes à la crème 	Coquillettes 	Purée de patate douce  	Poisson a bras 	Merguez L
	Compote fruit rouge 	Fromage blanc 	Fruit de saison 	Pastel de nata  	Liégeois au fruits
du 20/01 au 24/01	Fromage L 			Fromage brebis	
	Potage vermicelles	Choux rouge au pomme 	Taboulé	Salade lentilles 	Crêpe au fromage 
	Poisson Meunière 	Boule bœuf à l'orientale L 	Escalope de volaille L	Tarte fromagère  	Escalope de porc L
	Haricots beurre 	Riz	Duo de carottes	Boulgour au légumes 	Blé au légumes 
du 27/01 au 31/01	Fruit de saison 	Croustade au pommes 	Yaourt nature 	Fromage blanc 	Fromage L 
	Fromage		Fruit de saison 		
	Macédoine de légumes	Salade verte au bleu 	Velouté de potimarron  	Céleri rémoulade 	Coleslaw 
	Saucisse L	Blanquette de veau L	Parmentière de canard L	Poisson meunière 	Dahl de légumes 
du 27/01 au 31/01	Lentilles 	Riz	Fromage 	Duo de haricots 	Semoule 
	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier 		Fruit de saison 	Compote liégeoise 





Agriculture bio 

Produits locaux **L**

Surgelés 

Fabriqués à partir de produits bruts 

Menu végétarien 

 Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"
Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement