Service Education

Restauration Scolaire

LILLEBONNE

MENU DU 4 au 29 DECEMBRE 2023

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 décembre	Chou blanc rémoulade	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam	Semoule au lait maison
Mardi 5 décembre	Tomates vinaigrette	Cassoulet végétal	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 6 décembre	Macédoine mayonnaise	Cuisse de poulet aux herbes, haricots au beurre et tortis	Gouda	Gateau à l'ananas maison
Jeudi 7 décembre	Duo céléri carottes	Jambon blanc, frites	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 8 décembre	Betteraves vinaigrette	Filet de Hoki à la crème, blé pilaff	P'tit Louis tartine	Compote pomme coing
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 11 décembre	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, chou-fleur béchamel	Emmental	Fruit de saison
Mardi 12 décembre	Taboulé	Omelette, petits pois à l'estragon	Chanteneige	Crème dessert chocolat bio
Mercredi 13 décembre	Concombre bulgare	Brandade de poisson	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 14 décembre	Salade verte	Rôti de bœuf sauce lyonnaise, poêlée de légumes, farfalles		Fromage blanc aux fruits
Vendredi 15 décembre	Salade de perles aux crevettes	Filet de poulet croustillant sauce tartare, fagot de haricots verts, pommes forestines	Camembert	Délice pomme caramel vanille
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 18 décembre	Surimi bellevue	Sauté de veau au citron, flageolets	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 19 décembre	Salade monégasque	Pané fromager, ratatouille, boulgour		Compote pomme banane
Mercredi 20 décembre	Céleri frais rémoulade	Langue sauce charcutière, purée de carotte		Mousse chocolat au lait
Jeudi 21 décembre	Tomates vinaigrette	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème, riz créole	Emmental	Eclair au chocolat
Vendredi 22 décembre	Chou blanc et raisins secs	Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre quartiers	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 25 décembre		**FERIE Joyeux Noël !**		
Mardi 26 décembre	Carottes rapées	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Carré framboise
Mercredi 27 décembre	Salade maïs thon tomate	Galopin de veau, brocolis persillés, pommes de terre quartiers	Mimolette	Crème dessert vanille
Jeudi 28 décembre	Salade verte	Raviolis au rapé	Yaourt sucré	Ile flottante
Vendredi 29 décembre	Terrine de St Jacques	Boudin blanc, pomme fruit, purée mousseline	Carré fondu	Sapin chocolat en fête

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

Menu Végétarien