







MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTRÉE	CELERI REMOULADE	CASSOLETTE DE LA MER	TOMATES VERMICELLE	SAUCISSON SEC  
PLAT	DAHL DE LENTILLES CORAIL	CONFIT DE BŒUF AUX EPICES D'OUGES	ESCALOPE A LA CREME	TAGLIATELLES A LA CREME DE CITRON 
LÉGUMES	EPINARDS	GRATIN DAUPHINOIS 	HARICOTS VERTS	THON
FROMAGE			FROMAGE	CAMENBERT
DESSERT	YAOURT NATURE 	GLACE PÈRE NOEL	CLEMENTINE	COMPOTE 

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 