

# MENU

## Lundi 3 décembre 2018

Salade verte  
Flammeckuche

Emincé de dinde façon kebab  
Moules marinières BIO

Frites  
Choux Romanesco

Fromage

Salade de fruits  
Orange  
Mousse au chocolat  
Tarte ananas/coco



## Jeudi 6 décembre 2018

Salade pois chiche  
Macédoine  
Choux chinois aux lardons  
Surimi mayonnaise

Poisson pané  
Paupiette de veau

Semoule  
Purée de potiron

Yaourt nature

Compote  
Fruit  
Eclair



## Mardi 4 décembre 2018

Carottes râpées  
Antipasti de fèves au cumin  
Salade piémontaise  
Rosette

Rôti de porc  
Filet de cabillaud sauce Hollandaise

Haricots Blancs à la tomate  
Gratin de poireaux

Yaourt fruits BIO

Compote  
Pomme  
Panna cotta  
Tate aux pommes



## Mercredi 5 décembre 2018

Terrine de Pêcheur  
Salade Maya  
Concombre  
Artichauts vinaigrette

Pilon de poulet  
Lamelles d'encornet à la provençale

Pâtes  
Salsifis au jus

Fromage blanc

Salade de fruits  
Kiwi  
Flan vanille  
Flan chocolat



## Vendredi 7 décembre 2018

Salade d'endives  
Mortadelle  
Salade de lentilles  
Velouté de Bolets

Quenelles de brochet  
Saucisson chaud sauce vin rouge

Poêlée de Lyonnaise  
Riz

Fromage

Salade de fruit  
Fruit  
Brioche aux pralines















L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVÉY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Oufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY