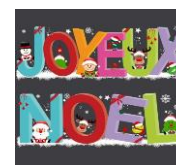


# Les menus du Restaurant scolaire

## Menus du Mois DECEMBRE 2021



Visite du Père Noël et de ses lutins



L'info du mois prochain : galette des rois, qui sera le Roi, qui sera la Reine ?

<p>Lundi 29-nov-21</p> <p>Duo de saucissons*, beurre</p> <p>Pilons de poulet bio </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Carré frais bio </p> <p>Poire</p>	<p>Mardi 30-nov-21</p> <p>Carottes rapées sauce salade</p> <p>Saucisse de lapin</p> <p>Poêlée de haricots verts bio </p> <p>Fromage de chèvre bio </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 01-déc-21</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert bio </p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Jeudi 02-déc-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Sauce tomate au basilic</p> <p>P'tit Roulés</p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p>Vendredi 03-déc-21</p> <p>Toast de chèvre chaud au miel, salade verte</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinard bio à la crème </p> <p>Saint-Paulin bio portion </p> <p>Entremet poire caramel</p>
<p>Lundi 06-déc-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Soupe tomate, vermicelle</p> <p>Pizza végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam bio à la coupe </p> <p>Clémentines bio </p>	<p>Mardi 07-déc-21</p> <p>Salade composée</p> <p>Jambon blanc charcutier *</p> <p>Pommes de terre gratinées fromage raclette</p> <p>Chabis du Poitou</p> <p>Tiramisu fruits rouges</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 08-déc-21</p> <p>Filet de maquereaux sauce moutarde</p> <p>Boule au bœuf</p> <p>Gratin de macaronis bio </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Jeudi 09-déc-21</p> <p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Gateau basque</p>	<p>Vendredi 10-déc-21</p> <p>Flamiche aux poireaux</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Riz Basmati bio </p> <p>Saint-Nectaire à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat au lait bio </p>
<p>Lundi 13-déc-21</p> <p>Pâté en croûte*</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Banane bio </p>	<p>Mardi 14-déc-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galette de blé noir au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie bio à la coupe </p> <p>Crème dessert bio </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 15-déc-21</p> <p>Menu de Noël </p> <p>Mousse de foie de canard </p> <p>Médaille de volaille farcie</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Petits-Suisses bio </p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Jeudi 16-déc-21</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Longe de porc rôti, jus Mille Fleurs</p> <p>Poêlée de haricots beurre </p> <p>Fromage</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Vendredi 17-déc-21</p> <p>Menu de Noël </p> <p>Petit burger de Noël</p> <p>(jambon cru*, comté, salade)</p> <p>Brochette de sot l'y laisse de dinde jus perlé au foie gras</p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>Fromage</p> <p>Assiette gourmande du Père Noël</p>

Contient du porc \*

Circuit court

Produits bio

Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

Un joyeux Noël, et une bonne année 2022 !



Bon Appétit

