



# MENU SCOLAIRE DECEMBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 3 au 7 Décembre

**MENU BIO**  
Potage de légumes variés BIO  
Goulash de bœuf BIO (paprika, tomate)  
Poêlée de légumes BIO  
Yaourt BIO sucré  
Fruit BIO

Carottes râpées vinaigrette  
Manchons de poulet Ketchup (*dosette*)  
Pommes noisettes  
Emmental  
Purée de pomme du Val de Loire du chef

Salade verte et maïs  
Cassoulet  
Plat complet  
Vache qui rit  
**\*\*\*Les pas pareille\*\*\*  
Fromage blanc façon straciatella**

Chou rouge vinaigrette  
Filet de lieu à la vanille  
Purée Crécy (*purée de carottes*)  
Saint Nectaire  
Gaufre nappée au chocolat

Du 10 au 14 Décembre

Salade de risetti aux petits légumes  
Aiguillettes de poulet  
Haricots panachés  
Petit suisse aromatisé  
Fruit

Salade de betterave  
Raclette  
Plat complet  
Fromage blanc sucré  
Fruit

Emincé de chou blanc et raisins secs, vinaigrette  
Rôti de bœuf au jus  
Purée de courges butternut et pommes de terre  
Yaourt sucré  
Mandarinier du chef

Potage cultivateur  
Dès de poissons florentine à la vache qui rit  
Plat complet  
Fromage des Pyrénées  
Fruit

Du 17 au 21 Décembre

Potage poireaux pommes de terre  
Boulettes de soja sauce aigre douce  
Purée de pois cassés  
Pont l'Evêque AOC  
Purée de pommes Val de Loire et banane

Taboulé  
Poulet rôti  
Légumes d'hiver en gratin (*carottes, salsifis, pommes de terre*)  
Yaourt sucré  
Fruit

REPAS DE NOEL

Macédoine mayonnaise  
Paëlla de la mer  
Plat complet  
Pointe de brie  
Fruit

Du 24 au 28  
Décembre

Du 31 Décembre  
au 4 Janvier



VACANCES



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

