






RESTAURANT SCOLAIRE - St ÉPAIN

MOIS DE DECEMBRE 2019

lun 02 déc	MENU VEGETARIEN	jeu 05 déc	ven 06 déc
Piémontaise aux dés de volaille	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Mortadelle
Bœuf braisé stroganoff	Nuggets de blé	Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet) (chou fleur bio) 	Poisson meunière quartier citron
Haricots verts 	Pommes rissolées	Edam 	Purée
 Brie	 St Paulin	 Edam	Fromage bio 
 Kiwi	Compote de Pommes Banane	 Moelleux aux pommes	Flan nappé caramel
MENU VEGETARIEN	mar 10 déc	jeu 12 déc	ven 13 déc
Taboulé de blé	Macédoine mayonnaise 	Salade de pâtes aux dés de volaille et mimolette	 Carottes râpées 
Steak de soja aux petits légumes	Paupiette de veau sauce forestière	Palette de porc à la diable	Pavé de poisson à la provençale
Petits pois / Carottes	Ratatouille	Epinards béchamel 	Riz
Yaourt nature sucré 	 Camembert	 Brie	Kiri
Madeleine	Compote de Pommes	Eclair au chocolat	 Banane
lun 16 déc	MENU VEGETARIEN	 <p>MENU Repas de Noël</p>	ven 20 déc
Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes 		Taboulé
Jambon grill	Tarte au fromage		Poisson pané quartier citron
Printanière de légumes	Salade verte		Chou-fleur persillé
Fromage bio 	 St Paulin		Yaourt nature sucré 
 Clémentines	Crème dessert vanille	Sablé	

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



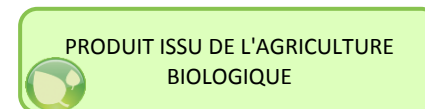
CRUDITÉS



DESSERTS MAISON



FROMAGES A LA COUPE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises

