



MENU SCOLAIRE DECEMBRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 2 au 6 Décembre	Salade verte du Val de Loire et croutons Boulettes de bœuf sauce tomate Penne rigate Camembert Compote de pommes	Chou rouge vinaigrette moutarde Potimenter de poisson Plat complet Fromage blanc sucré Mousse au chocolat	Mortadelle Sauté de dinde sauce au thym Lentilles mijotées au lait Yaourt aromatisé Clémenvilla	Les pas pareille Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu frais sauce aux agrumes Epinard haché au jus Cantadou ail et fines herbes Cake au chocolat
	Salade de risetti aux petits légumes Beignet de poisson citron Haricots verts à l'ail Fromage blanc sucré Kiwi	Menu issu de l'agriculture biologique Betterave vinaigrette Steak haché Frites au four Petit cotentin Flan vanille nappé caramel	Céleri rémoulade Echine demi-sel à la dijonnaise Petits pois et riz Yaourt sucré Gaufre liégeoise	Amuse-bouche: quiche butternut, mozzarella et noisette Potage de légumes et vermicelles Poisson en paprika 'de à la carotte Plat complet Vache qui rit Pomme
	Salade de blé aux petits légumes Saucisse de volaille façon chipolatas Carottes Camembert Banane	Salade d'Automne Cordon bleu Coquillettes Fromage blanc aromatisé Compote tous fruits	NOEL Pâté en croute Roti de dinde sauce crème et champignon Pommes noisettes Magnum au caramel ou bavaois aux fruits de la passion	Macédoine mayonnaise parmentier de thon Plat complet Yaourt sucré Orange



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



BON APPETIT!

