



Restaurants scolaires  
Menus du 14 au 18 Décembre 2020  
**Joyeux Noël**

Bon appétit !

Semaine 51



**Lundi**

*Repas végétarien*


**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Salade de blé au basilic  
Omelette au fromage  
Haricots beurre  
Yaourt sucré  
Madeleine

Betteraves à la ciboulette   
Lasagnes de bœuf   
Petit moulé nature  
Compote de fruits

Médailillon de surimi  
Suprême de volaille sauce aux marrons  
Pom'croquettes  
Entremet chocolat  
Père Noël en chocolat

Ferrine de saumon  
Délice de confit de canard et son duo de patates douces et butternut  
Bûche pâtissière de Noël au chocolat  
Clémentine et père Noël en chocolat

Crêpe au fromage  
Poisson pané  
Epinards à la crème   
Camembert  
Fruit 

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas sans viande :**  
Mardi : Lasagnes de saumon  
Mercredi : Saumon sauce aux marrons  
Jeudi : Parmentier de patates douces et butternut au saumon

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*




« Mathieu, le petit cake moelleux », t'informe :  
Il y a bien longtemps, les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes. Une année, il fit si froid que les pommes furent toutes gelées. Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins privés de ses décorations. C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur verrier eu l'idée de leur faire de belles boules en verre.



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Purée de potiron

**Origine de nos viandes bovines**  
- Bœuf : France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes règle mentaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.