

MENUS décembre 2018

Restaurant scolaire La Haye Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 3 au 7
décembre
2018**

Pomelos	Rillettes		Potage de poireaux		Carottes râpées
 Sauté de poulet au romarin	 Escalope de porc au jus		 Hachis parmentier		Pavé de saumon*
Pommes rissolées	 Riz pilaf		Salade verte		Haricots verts
Kiri			Camembert		
 Compote de pommes	Fruits de saison*		 Fruits de saison*		Semoule au lait

**Du 10 au 14
décembre
2018**

 Potage de légumes	Salade riz poivrons maïs		Chou chinois lardons		Sardines à la tomate
 Raviolis	 Chipolatas		Tartiflette		Filet de lieu sauce basilic*
Salade verte	Epinards à la crème		 Salade verte		Boullgour aux légumes
Tomme noire	 Fromage blanc				
Poire au chocolat	Cocktail de fruits sirop		Mousse au chocolat		Fruits de saison*

**Du 17 au 21
décembre 2018**

Salade de mâche croutons maïs	Céleri rémoulade		Mousson de canard		Salade de riz cœur palmier olives
 Emincé de bœuf marengo	Bolognaise végétale		 Sot l'y laisse de dinde sauce suprême		Poisson meunière
 Lingots Vendée	Pâtes au beurre		Pommes noisette		Haricots verts
			Bûche glacée		Brie
Compote de pêches	 Fruits de saison*		 Clémentines		Fruits de saison*
			Père Noël chocolat		

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)