








MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*



DU 09 DECEMBRE AU 20 DECEMBRE



Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Lasagne ricotta épinards (M)</p> <p>Fromage (B)</p> <p>Compote</p> 	<p>Salade verte composée</p> <p>Cassiolette de la mer (M)</p> <p>Pomme de terre vapeur (B)</p> <p>Tiramisu framboise (M)</p>	<p>Velouté de potiron (M)</p> <p>Sauté de dinde à la Provençale (M)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Banane (B)</p>	<p>Flammenkuech (M)</p> <p>Escalope de veau haché (F)</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt (B)</p> 

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de limande</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Moelleux pommes (M)</p> 	<p><u>Menu Local</u> Proposé par la classe ULIS</p>  <p>Salade verte, œufs durs</p> <p>Emincé de poulet à la crème (F)</p> <p>Pâte et carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote Eyjeaux</p>	<p><u>REPAS DE NOEL</u></p> <p>Feuilletés apéritifs et cocktail</p> <p>Mousse de canard avec toast</p> <p>Filet mignon sauce fines herbes</p> <p>Gratin dauphinois (M)</p> <p>Cantal</p> <p>Bûche glacée</p> 	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Spaghetti aux légumes</p> <p>Compote</p> 