



# Les pieds dans le plat

## menus scolaires - Décembre 2024

lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Salade de maïs Salade de pois chiche Veau sauce marengo Carottes <b>BIO</b> fondantes et pommes de terre ail et persil Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>Végétarien</b> Potage parmentier (pdt et poireaux) Coquillettes <b>BIO</b> sauce fromagère St Nectaire <b>AOP</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Chou blanc <b>BIO</b> rémoulade Radis <b>BIO</b> et beurre Filet de colin <b>MSC</b> sauce citron Semoule <b>BIO</b> Mont Cadi Mimolette Compote pomme banane Compote pomme fraise	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental Endives et croûtons vinaigrette Boulettes de bœuf <b>BIO</b> au jus Blé <b>BIO</b> aux petits légumes Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Cocktail de fruits Poire au sirop	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon Poisson pané <b>MSC</b> et citron Purée de potiron Camembert Pont l'Evêque <b>AOP</b> Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<b>Végétarien</b> Carottes rapées <b>BIO</b> vinaigrette à la ciboulette Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Carré de l'Est Compote pomme pêche	Velouté de patate douce et carotte <b>BIO</b> Gratin de penne <b>BIO</b> et saumon <b>ASC</b> , emmental râpé Tomme blanche Munster <b>AOP</b> Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade de blé <b>BIO</b> Salade de pommes de terre Rôti de bœuf <b>BIO</b> sauce échalote (à part) Brocolis Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre Yaourt aromatisé <b>BIO</b> vanille Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Œuf dur mayonnaise Maquereau à la tomate Cordon bleu Butternut ail persil et boulghour <b>BIO</b> Petit moulé nature Samos Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade verte aux agrumes Salade verte et croûtons Pilon de poulet <b>BIO</b> sauce barbecue Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre Gâteau aux pommes
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Coleslaw <b>BIO</b> Chou rouge <b>BIO</b> et pomme vinaigrette Filet de lieu <b>MSC</b> sauce oseille Semoule <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b> vanille Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre Compote de pomme Compote pomme banane	<b>Végétarien</b> Velouté de potiron Bolognaise végétale Penne <b>BIO</b> et emmental râpé Gouda Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade verte et maïs vinaigrette Endives vinaigrette Sauté de veau sauce épices Carottes <b>BIO</b> fondantes St Paulin Mimolette Riz au lait Semoule au lait	<b>Repas de fin d'année</b> Apéritif : sirop de grenadine Mousse de canard, toast pain de mie, salade et cornichon Sauté de pintade sauce à la crème de marrons et pommes duchesse Plateau de fromages : Cantal /Pointe de Brie /Bleu Bûche pâtisseries maison chocolat et spéculoos, clémentine et chocolat de Noël	Radis <b>BIO</b> et beurre Pomelos et sucre Calamars à romaine et citron Purée de brocolis Coulommiers Bûche de lait mélangé Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
Céleri <b>BIO</b> sauce tartare Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette Marmite de colin <b>MSC</b> sauce aurore Riz <b>BIO</b> et poêlée d'antan Pont l'Evêque <b>AOP</b> Brie Liégeois vanille Liégeois chocolat	Salade gourmande <b>BIO</b> Salade de penne <b>BIO</b> au pesto Sauté de bœuf <b>BIO</b> aux oignons Carottes <b>BIO</b> épicées Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>		<b>Végétarien</b> Soupe de tomate et vermicelle Quiche chèvre potiron Salade verte vinaigrette Emmental Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>Raclette party</b> Endives vinaigrette Jambon de porc /de dinde + cornichons Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Compote pomme fraise
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
Chou rouge <b>BIO</b> vinaigrette Coleslaw <b>BIO</b> Filet de bœuf <b>HVE</b> sauce miel Chou fleur béchamel Carré de l'Est Coulommiers Gâteau à l'ananas	Feuilleté chèvre miel Feuilleté camembert Filet de lieu <b>MSC</b> sauce curry coco Purée de carottes <b>BIO</b> Edam St Nectaire <b>AOP</b> Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>		<b>Végétarien</b> Potage Esaü (lentilles) Omelette <b>BBC</b> Epinards béchamel Mimolette Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade iceberg et croûtons Radis <b>BIO</b> et beurre Tartiflette porc /dinde Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé Compote pomme pêche Compote de pomme

AOP = Appellation d'Origine Protégée / MSC = pêche durable / ASC = aquaculture responsable / HVE = Haute Valeur Environnementale / BBC = Bleu Blanc Cœur

Fond orange & vert : pour menu élémentaire uniquement





# Les pieds dans le plat

## goûters scolaires - Décembre 2024

<i>lundi 2 décembre 2024</i>	<i>mardi 3 décembre 2024</i>	<i>mercredi 4 décembre 2024</i>	<i>jeudi 5 décembre 2024</i>	<i>vendredi 6 décembre 2024</i>
<b>GOUTER SALÉ</b>	Cake au yaourt maison	Pain au lait et barre de chocolat	Moelleux fraise	Pain au chocolat
Pain aux céréales	Petit suisse aromatisé	Lait fraise	Yaourt nature et sucre	Lait nature
Edam	Jus d'ananas	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme poire
Compote de pomme				
<i>lundi 9 décembre 2024</i>	<i>mardi 10 décembre 2024</i>	<i>mercredi 11 décembre 2024</i>	<i>jeudi 12 décembre 2024</i>	<i>vendredi 13 décembre 2024</i>
Croissant	Pain et beurre	P'tit moelleux marbré	Cake au citron maison	<b>GOUTER SALÉ</b>
Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Yaourt nature et coulis de fruits rouges	Pain
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme banane	Jus de pomme	Mimolette
				Fruit de saison
<i>lundi 16 décembre 2024</i>	<i>mardi 17 décembre 2024</i>	<i>mercredi 18 décembre 2024</i>	<i>jeudi 19 décembre 2024</i>	<i>vendredi 20 décembre 2024</i>
<b>GOUTER SALÉ</b>	Cake au chocolat maison	Pain et pâte à tartiner	Pain de campagne et confiture	Briochette au sucre
Pain	Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature et sucre	Lait fraise
Edam	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Jus multifruits				
<i>lundi 23 décembre 2024</i>	<i>mardi 24 décembre 2024</i>	<i>mercredi 25 décembre 2024</i>	<i>jeudi 26 décembre 2024</i>	<i>vendredi 27 décembre 2024</i>
Cake au citron maison	<b>GOUTER SALÉ</b>		Pain au chocolat	Pain et pâte à tartiner
Mousse au chocolat au lait	Pain		Yaourt nature et sucre	Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison	Petit moulé		Jus d'orange	Fruit de saison
	Compote pomme banane			
<i>lundi 30 décembre 2024</i>	<i>mardi 31 décembre 2024</i>	<i>mercredi 1 janvier 2025</i>	<i>jeudi 2 janvier 2025</i>	<i>vendredi 3 janvier 2025</i>
Croissant	Pain au lait et barre de chocolat		Pain aux céréales et beurre	<b>GOUTER SALÉ</b>
Lait nature	Fromage blanc nature et confiture		Lait chocolat	Pain
Fruit de saison	Jus multifruits		Compote pomme poire	Edam
				Fruit de saison

