

MENUS SCOLAIRES décembre 2023



	LUNDI		MARDI		JEUDI			VENDREDI		
4 au 8 DECEMBRE (S49)	Sauté de poulet paprika ³⁻¹¹ (ASV : filet poisson ²)	6	Salade piémontaise 5-8-11	A ALE MAGE	<i>22</i>		GI LA CI PA CENTE MASSON CONTE MASSON	127	Crudités de saison* ³	
			Poisson pané ¹⁻²	Y IS WAS TO SEE WAS TO		Omelette ⁵		0	Roulé au fromage	
	Purée butternut ³		Blé	EX WANDE		Petits pois carottes		22	Salade verte* 8-11	
	Fromage ³ *					Fromage* 3				
	Fruit *		Pâtisserie ¹⁻³⁻⁵			Fruit de saison			Gateau au chocolat ¹⁻³⁻⁵	
	Pain ¹	22	Pain ¹			Pain aux céréales ¹		12.7	Pain ¹	
11 au 15	Betteraves ⁸⁻¹¹ Oeufs durs ⁵ sauce Mornay ³		Jambon sauce Aurore ³			Crudités de saison* ³ Rôti de bœuf froid	GIP P		Pavé de saumon ²	\
	- ST D'ILLING CRITE MAGE		CHIEF MA			(ASV : omelette ⁵)		(9)	Pave de Saumon	GIP BY BY 40 MIN CINE WATCH CINE WATCH
DECEMBRE	Gratin pomme de terre		(ASV : pavé blé épinard)	E IIII		Purée	G P		Semoule ¹ et carottes	G P
(S50)	et chou fleur	27	Pâtes ¹ et haricots verts		San Decora		Tal		Fromage ³	
	Yaourt nature ³		110111466		12.7	Pomme cuite*	GIPP BITES SCHOOL BRITES MANOR		Fruit de saison	
	Pain ¹	92	Fruit *	-	16.1	Pain aux céréales ¹		16.3	Pain ¹	-
18 AU 22 DECEMBRE (S51)	Betteraves ⁸⁻¹¹ Parmentier aux lentilles	72.1 72.1	Pain ¹ Crudités de saison* ³⁻¹³	THE WOODS	MENUS DE FETES		22	Salade composée* 8-9-11 Filet mignon de porc (ASV: amplette)	GIP STEVENSOR CARE MARCH	
	Salade verte* 8-11	CALLE MADOR	Pâtes carbonara 1-3-11		Rill	lette de maquereau 1-2-3			(ASV : omelette)	CENTER MANCHE
	GI LE		(ASV : filet de poisson)		Feuilleté aux poissons 1-2-3 Pom-pin Forestine			Haricots blancs	GIP STUDY SEITH CHIEF MANCH	
	Fromage blanc* 3		Coquillettes ¹					Riz au lait ³		
	Pain ¹	Fruit de saison*			То	urbillon fruits rouges	1-3-5	927	Pain ¹	
	1 4111	527	Pain ¹	ŀ					1 4111	

plat confectionné par les personnels du GIP RCCM ASV : Alternative Sans Viande

Toutes les viandes proposées sont d'origine française (né, élevé, abattu en France).

Label Rouge

IGP, AOP, AOC

produit issu de l'agriculture biologique

pêche durable MSC

* aliments subventionnés par l'aide de l'U E à destination des écoles Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

† gluten; † poisson; † lait et lactose; † arachide; † œufs; † crustacés

; † mollusques; * moutarde; * fruits à coques; * soja; * sulfites;

12 graine de sésame; * céleri; * lupin