

MENUS décembre 2020

Restaurant scolaire - La Garnache Transition

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30 novembre
au 04 décembre
2020

Duo céleri carottes	Terrine de légumes		REPAS 100% BIO	Carottes râpées	Potage de légumes
Chili végétarien	Poêlée de pommes de terre champignons oignons haricots verts			Hachis végétal	Pavé de colin
Riz pilaf				Salade verte	Epinards au beurre
Tomme blanche	Kiri			Camembert	Saint Môret
Kiwi	Compote de pommes			Nashi	Riz au lait caramel

Du 07 Décembre
au 11 décembre
2020

Betteraves vinaigrette	Taboulé oriental			Salade endives maïs	Rillettes de thon
Gratin de pâtes	Chipolatas végétale			Filet de lieu sauce basilic*	Tartiflette de légumes
Tomme noire	Côtes de blettes à la crème			Boullgour aux légumes	Salade verte
Poire au chocolat	Fromage blanc			Rondelé nature	Mandarine
	Abricots au jus			Mousse au chocolat	


Du 14 Décembre
au 18 décembre
2020

Salade de mâche croûtons maïs	Salade de quinoa et petits légumes			Terrine de Saint Jacques	Salade niçoise
Emincé de végétal marengo	Choux fleurs au gratin emmental			Omelette aux champignons	Poisson meunière
Flageolets				Pommes duchesse	Haricots verts
Emmental	Yaourt nature sucré			Babybel	Brie
Compote de pommes	Galette bretonne			Bûche glacée	Pommes



* 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

 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)