# RESTAURATION SCOLAIRE

# MENUS 2023 - 2024

## DÉCEMBRE

| | Lundi 4 DŽcembre | Mardi 5 DŽcembre | Jeudi 7 DŽcembre | Vendredi 8 DŽcembre |
|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | Soupe vermicelles | Oeuf mimosa | Carottes, betteraves bio locales | Salade antillaise |
| **Plat** | Pot-au-feu bio local | Couscous végé bio | Pâtes aux pois chiches | (riz, ananas, poivrons, vinaigrette) |
| **Garniture** | (Viande bourguignon bio) | Merguez végé | Sauce bolognaise | Poisson pané |
| **Produit Laitier** | Yaourt sucré bio local | | Fromage blanc bio local | Haricots verts bio |
| **Dessert** | | Pomme bio locale | | Fromage bio local + kiwi |

| | Lundi 11 DŽcembre | Mardi 12 DŽcembre | Jeudi 14 DŽcembre | Vendredi 15 DŽcembre |
|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | Salade de chou, raisins | Velouté de citrouille | Duo haricots verts et jaunes | Salade carottes, raisins, céleri |
| **Plat** | Gratin dauphinois | Sauté de dinde au curry | Pâtes | (carottes, céleri bio local) |
| **Garniture** | (pommes de terre, lardons) | Carottes vichy | Boulettes végé | Poisson |
| **Produit Laitier** | | | Fromage blanc bio local | Petits pois bio |
| **Dessert** | Rose des sables | Clémentine | | Pomme bio locale |

| | Lundi 18 DŽcembre | Mardi 19 DŽcembre | Jeudi 21 DŽcembre | Vendredi 22 DŽcembre |
|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | Radis à la fayonnaise | Toast de chèvre Soignon | Betteraves bio locales | menu de Noël |
| **Plat** | (mayonnaise aux haricots blancs) | Chipolata bio locale | | |
| **Garniture** | Hachis parmentier | Flageolets bio | Lasagnes aux épinards bio | |
| **Produit Laitier** | | | | |
| **Dessert** | Crème vanille caramel | Kiwi bio | Compote de pommes bio | |

| | Lundi 25 DŽcembre | Mardi 26 DŽcembre | Jeudi 28 DŽcembre | Vendredi 29 DŽcembre |
|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | VACANCES SCOLAIRES | | | |
| **Plat** | | | | |
| **Garniture** | | | | |
| **Produit Laitier** | | | | |
| **Dessert** | | | | |

| | Lundi 1 Janvier | Mardi 2 Janvier | Jeudi 4 Janvier | Vendredi 5 Janvier |
|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | | | | |
| **Plat** | | | | |
| **Garniture** | | | | |
| **Produit Laitier** | | | | |
| **Dessert** | | | | |

*** Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter ***

**FOURNISSEURS**

**Pain**.....: Boulangerie Saffré Bio
**Légumes**..: Fruidis / Le champ du Basilic
**Poisson**..: Frais Cap Marée / Passion Froid
**Viande**...: De la terre à l'assiette (Puceul)
**Fruits**...: Fruidis

**Bœuf**.....: De la terre à l'assiette (Puceul)
**Porc**.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)
**Poulet**...: JVT (Janzé)
**Dinde**....: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)
**Laitages**.: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Passion Froid