Menu de décembre 2023

Du 01 au 22 : 13 repas
Numéro du restaurant scolaire : 02 96 34 03 82
Nouvelle recette : crème carambar
Fait maison*/ ** protéine végétale, *Viande, œuf, poisson, *Produit laitier, *Cuidité, *Crudité, *Féculent.*

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			1 Raclette Salade verte Compote de pomme
4 Taboulé aux pommes* Pané de blé à la tomate Julienne de légumes Saint-Rieulait	5 Potage de carottes* Blanquette de poulet* Riz Kiwi	7 Soupe de vermicelle* Paupiette de veau Haricots verts Fromage Tarte banane chocolat	8 Salade de paysanne* Emincé de bœuf à la provençale* Petits pois carottes Fromage blanc
11 Salade blanche* Farfalle au thon* Tomme Compote de pomme	12 Salade alsacienne* Emincé de porc au cidre* Julienne de légumes Crème carambar*	14 Potage de carottes* Filet de poulet à la moutarde* Semoule Comté (AOP) Poire	15 Galette saucisse* Salade verte St-Paulin Crêpe chocolat*
18 Carottes râpées* Poisson meunière* Sauce au citron* Riz Tomme Compote de fruit	19 Salade fromagère* Roti de dinde* Gratin dauphinois* Fruit au sirop	21 Potage de légumes* Omelette* Salade verte Donuts	22 Repas de noël Burger* Pomme pin Glace

Viande de volaille fraîche : entreprise Volfrance (Origine France)
Viande fraîche de bœuf et de porc : Boucherie du Penthièvre, Lamballe (Origine France)
Yaourt Saint-Rieulait de la ferme des Gaboriaux à Saint-Rieul