



MENUS DECEMBRE 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BOISSIERE

06 73 56 99 09



Légende :

Fruits et Légumes frais

Viande et poisson française (Pays de la Loire)

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Valeur Végétarienne

Valeur Mixte Panachée

Menu végétarien

		<u>Jeudi 02 Décembre</u>	<u>Vendredi 03 Décembre</u>
		<p>Macédoine mayo Cordon bleu local</p>  <p>Purée de p de terre Tarte aux fruits</p>	<p>Crêpe au fromage Émincé de bœuf local</p>  <p>Haricots beurre à l'ail Liégeois chocolat Fruit de saison</p>
<u>Lundi 06 Décembre</u>	<u>Mardi 07 Décembre</u>	<u>Jeudi 09 Décembre</u>	<u>Vendredi 10 Décembre</u>
<p>Betteraves cuites et maïs Chipolatas des mauges / Ketchup</p>  <p>Lentilles à la dijonnaise Yaourt bio local vanille</p>  	<p>Rillettes des Mauges</p>  <p>Goulash de Boeuf au paprika Pommes rissolées Tome de chèvre local</p>  <p>Clémentine</p>	<p>Duo de carottes et céleri râpés Dos de colin pané Petits pois à la française Fromage Cake maison</p> 	<p>Salade piémontaise emmental Tajine de légumes épicée Semoule à couscous Kiwi / orange</p>



MENUS DECEMBRE 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BOISSIERE

06 73 56 99 09



Légende :

Fruits et Légumes frais

Viande et poisson française (Pays de la Loire)

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Valeur Végétarienne

Valeur Mixte Panachée

Menu végétarien

Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Velouté de tomates Émincé de lapin local moutarde</p>  <p>Pennes au beurre et parmesan Pommes Gala</p>	<p>Concombre basilic vinaigrette Paëlla de poisson et son riz Entremet praliné Biscuit de l'écolier</p>	<p>Repas de Noël</p> 	<p>Œuf dur Monaco Poêlée de légumes en gratin Coquillettes Laitage / Fromage Fruits de saison</p>