



## Menus du 2 au 17 décembre 2021

### RESTAURANT SCOLAIRE DU PUISET DORE ET DE LA CHAUSSAIRE

Légende :

Féculent

Produit Laitier

Crudité / Cuidité

Valeur Mixte Panachée

Valeur Protidique

Valeur Végétarienne



#### Menus végétariens

		Jeudi 2 déc	Vendredi 3 déc
		<b>Velouté de carottes</b> <b>Haut de cuisse local rôti</b> <b>Frites au four</b> <b>Bouillie au chocolat</b>	<b>Croissillon Dubarry</b> <b>Émincé de bœuf local à l'estragon</b> <b>Blé pilaf</b> <b>Yaourt bio nature sucré</b> <b>Fruits</b>
Lundi 6 déc	Mardi 7 déc	Jeudi 9 déc	Vendredi 10 déc
<b>Terrine de légumes mayonnaise</b> <b>Chipolatas nature locale</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Fromage blanc bio local</b> <b>Raisins blancs</b>	<b>Pâté en croûte</b> <b>Bolognaise VBF</b> <b>Coquillettes</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Dés d'ananas au sirop</b>	<b>Salade de chou emmental / pommes de terre</b> <b>Pavé de saumon beurre persillade</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Œuf mimosa</b> <b>Légumes couscous / pois chiche</b> <b>Semoule</b> <b>Fromage</b> <b>Banane</b>
Lundi 13 déc	Mardi 14 déc	Jeudi 16 déc	Vendredi 17 déc
<b>Mini quiche</b> <b>Émincé de lapin local à la moutarde</b> <b>Haricots beurre à la persillade</b> <b>Samos</b> <b>Pomme locale</b>	<b>Carottes râpées / dés de mimolette</b> <b>Steak de thon au beurre citronné</b> <b>Riz</b> <b>Bavarois aux fruits rouges</b>	<b>Repas de Noël</b> <b>Mousson de canard sur toast</b> <b>Chapon rôti et son jus</b> <b>Pommes dauphines</b> <b>Dessert de Noël et sa surprise</b>	<b>Choux fleur crème de ciboulette</b> <b>Nuggets de poulet / Ketchup</b> <b>Lentilles cuisinées</b> <b>Semoule au lait maison</b> <b>Fruits de saison</b>

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local  
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait  
Maison

