

**MENUS décembre 2018**

**Restaurant scolaire Nort sur erdre**

**LUNDI**












**MARDI**

**MERCREDI**











**JEUDI**

**VENDREDI**









**Du 3 au 7  
décembre  
2018**

					Carottes râpées
 Sauté de poulet au romarin	Pavé de saumon*	 Endives au jambon	Hachis parmentier		Escalope de porc au jus
Pommes rissolées 	Riz pilaf				Epinards au beurre
Kiri	Tomme blanche 	Emmental 	Camembert		
 Compote de pommes 	Fruit de saison*	Tarte aux pommes 	Fruit de saison*		Riz au lait caramel

**Du 10 au 14  
décembre  
2018**

 Potage de légumes	Taboulé oriental		Salade endives maïs		
 Raviolis	 Chipolatas	Blanquette de dinde	Filet de lieu sauce basilic*		Tartiflette
 Salade verte	Côtes de blette à la crème	Pommes de terre poireaux béchamel 	Boullgour aux légumes 		Salade verte
Yaourt aromatisé 	Fromage blanc	 Carré frais			
		 Fruit de saison*	Mousse au chocolat 		Fruit de saison*

**Du 17 au 21  
décembre  
2018**

	 Salade de pousses d'épinard emmental				
Emincé de bœuf marenco	Omelette nature	 Mignon de porc sauce grand veneur	 Sot l'y laisse de dinde sauce suprême		Poisson meunière
 Lingots Vendée	Epinards à la crème	Poêlée de légumes	Pommes noisette 		Mousseline de carottes
Camembert		Crème anglaise	Bûche glacée		Brie
 Compote de pommes	Chou à la crème	Carré chocolat 	Clémentines 		Fruit de saison*
		Père Noël chocolat	Père Noël chocolat		

\* 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



Viandes françaises



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)