

## **Restaurant scolaire**



## Menus du 01 au 05 décembre 2025

						o .
	S49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas bio végétarien	Vendredi
	<u>Entrée</u>	Salade de blé au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte bio	Pizza au fromage
	Plat Principal	Steak de veau sauce forestière	Knack de volaille	Blanquette de poulet 🏻 🏥	Tortellini bio	Poissonnette panée et citron
	Légume/Féculent	Brocolis	Lentilles	Torsades	ricotta <mark>épinards</mark>	Haricots verts persillés
	Produit laitier	Yaourt nature sucré	Coulommiers (coupe)	Tartare nature	Yaourt aux fruits bio	Yaourt myrtille
	<u>Dessert</u>	Fruit	Liégeois au chocolat	Purée de fruit	Madeleine bio	Fruit
W <sub>1</sub>			,		Repas sans viande :	Le savais-tu?
	Légende	Produit issu de l'agriculture 😞   biologique	Région Ultrapériphérique	ssus du commerce équitable	: Palet pois blé	



\* Présence de porc

Produit local

Yiande Française

Rêche responsable







Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef







- Mardi : Cari de lentilles au potiron

- Mercredi : Colin sauce au beurre blanc

## Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes

- Légumes : Epinards à la crème

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en

France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de

vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau.

Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

Certifications

environnementales