














-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits

Menus du 23 novembre au 04 décembre 2020  
Restaurant Scolaire G. Dumont

-  Produits protidiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

**Semaine du 23/11 au 27/11/2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Pâté de campagne* + Cornichon</b>	<b>Méli mélo de légumes</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Nouille savoisienne basilic</b>	<b>Céleri rémoulade</b> 
<b>Macaroni bolognaise</b>	<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Sauté de bœuf sauce lyonnaise</b> 	 <b>Palet kids à l'italienne</b> 	<b>Moules sauce au curry</b>
-+	<b>Ratatouille / Blé</b>	<b>Carottes</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Riz</b>
<b>Fraidou</b>	<b>Brie AC</b> 	<b>Yaourt+ sucre</b>	<b>Fromage frais+ sucre</b>	<b>Saint paulin AC</b> 
<b>Poire</b>	<b>Purée de pomme Bio</b> 	<b>Gaufre poudrée</b>	<b>Orange</b>	<b>Flan nappé caramel</b>











**Semaine du 30/11 au 04/12/2020**



 = *Produit de la semaine*

 = *Produit de saison*

 = *Agriculture raisonnée*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Betteraves</b>	<b>Scarole</b> 	<b>Salade d'endives</b> 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Taboulé</b>
<b>Rôti de dinde LR sauce crème</b> 	<b>Mijoté de bœuf sauce gourmande</b> 	<b>Parmentier de poisson</b>	<b>Coquillettes aux 3 fromages</b> 	<b>Poisson blanc pané</b>
<b>Boulghour</b>	<b>Petits pois</b>	-	-	<b>Chou-fleur</b>
<b>Croc lait</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Tome py</b>	<b>Camembert AC Bio</b> 	<b>Rondelé fleur de sel</b> 
<b>Clémentines Bio</b> 	<b>Chouquettes à la crème vanille</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Kaki</b> 

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc











- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses





Menus du 07 au 18 décembre 2020  
Restaurant Scolaire G. Dumont

Semaine du 07 au 11/12/2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Euf dur mayonnaise</b>	Salade piémontaise	 <b>Céleri rémoulade</b> 	 <b>Salade mixte</b>	Concombre
<b>Grignotines de porc* sauce charcutière</b>	<b>Pilons de poulet LR</b>  sauce aux fines herbes	<b>Rôti de bœuf + ketchup</b>	<b>Boulettes de soja sauce</b>  <b>moutarde cannelle miel</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
Torsades	Frites ( Friteuse)	<b>Purée d'épinards</b>	Semoule	<b>Carottes</b>
<b>Fromage frais+ sucre</b>	Coulommiers AC	Fromage frais + sucre	<b>Holandette</b>	<b>Yaourt+ sucre</b>
<b>Pomme</b> 	<b>Clémentines</b> 	<b>Donut's</b>	<b>Novly chocolat</b>	<b>Madeleine Bio</b> 

Semaine du 14 au 18/12/2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Scarole</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Betteraves</b>	<b>FIN D'ANNEE</b>	Salade coleslaw 
<b>Bœuf haché sauce aux poivrons</b>	<b>Sauté de dinde LR</b> sauce brune	<b>Omelette</b>	Menu en cours d'élaboration	<b>Colin d'Alaska meunière</b>
<b>Riz</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Pennes</b>		<b>Courgettes/ Blé</b>
<b>Camembert AC</b>	Fromage ail et fines herbes	Bûchette		<b>Edam AC Bio</b>
<b>Purée de pomme Bio</b> 	<b>Orange</b> 	<b>Banane Bio</b> 		<b>Flan nappé caramel</b>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc

